Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender

Fecha de Aprobación: Marzo 2024

FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO- ALMUERZO

Departamento: CESAR Municipio: AGUACHICA Sede: SANTA LUCIA Mes: MAYO.

Colocar una (C) si cumple con las especificaciones del Programa L4D, SI No cumple colocar (NC), Si hay observaciones escribirlas

						Realizó el proceso																									
						Días																									
	Ítem	Procesos	Limpieza	Desinfección	Periodicidad	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	Observaciones
1	Manos	Humedecer manos, restregar durante 20-30 segundos con jabón anti bacterial, enjuagar y secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
2	Dispensador para manos	Lavar con solución en detergente en polvo 60g x 1KL de agua y enjuagar con solución de Hipoclorito de sodio 500ppm, volver con un paño limpio con agua y dejar a temperatura ambiente.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
3	Ventanas, puertas, paredes y piso	Limpiar, restregar con solución de detergente en polvo 60g x 10LL de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
4	Canastillas y/o estibas	Restregar con un cepillo toda solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 LL de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 200 ppm, enjuagar y secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
5	Gramera y/o balanza	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10LL de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm, retirar la solución con paño limpio y secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
6	Baños	Restregar con un cepillo la parte interna del inodoro, lavar con solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 LL de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 500ppm, enjuagar y secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
7	Lavamanos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10LL de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm y enjuagar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
8	Desinfección de frutas y hortalizas	Lavar con abundante agua potable, llenar el recipiente de agua limpia, agregar solución desinfectante preparada a 100ppm. Dejar las verduras en remojo durante 5 minutos, retirarlas y lavarlas con abundante agua potable para poder cocinar.		X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
9	Desinfección de huevos	Lavar los huevos con abundante agua potable, llene el recipiente de agua limpia y agregar solución desinfectante preparada a 100 ppm, dejar los huevos en remojo durante 5 minutos, retirarlos y lavarlos con abundante agua potable para proceder a cocinarlos		X	Diario						C								C											C						
10	Canecas	Sacar las bolsas plásticas a los puntos de recolección. Lavar con solución en detergente en polvo 60g x 10LL de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio a 500ppm durante 15min, enjuagar y secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
11	Limpieza y desinfección de bandejas y utensilios de cocina	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10LL de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
12	Limpieza y desinfección de platos, cucharas, y ollas.	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10LL de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
13	Limpieza y desinfección de tablas y cuchillos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10LL de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
14	Limpieza y desinfección de licuadora	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10LL de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
15	Limpieza y desinfección de neveras y/o refrigeradores y congeladores	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10LL de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm, retirar la solución desinfectante con paño limpio y secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
16	Limpieza y desinfección de ventanas	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10LL de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm, retirar la solución desinfectante con paño limpio y secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
17	Mesas, mesones y sillas	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10LL de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
18	Implementos ÚYD	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10LL de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
19	Techos	Barrer con escoba o trapo seco para retirar polvo y telarañas acumuladas, limpiar de lo más bajo a lo más concurrido los partes del techo, realice una inspección visual posterior a la limpieza y cerciórese realizarla adecuada			Quincenal				C											C												C				
20	Tanque de almacenamiento de agua potable	Restregar con un cepillo una solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 LL de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 200 ppm, enjuagar y secar.	X	X	Mensual				C																							C				

Firma del Responsable de la Ejecución: Angie Katherine Coronel

Firma del Responsable de la Supervisión: ANDRES FELIPE HERNANDEZ CACERES

Scanned with CamScanner

Educación | Ministerio de Educación VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentación Aprendizaje

PESO-LD-PR0.V07
VERSION: 01
Pag. 1 de 1

FORMATO SEGUIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS .docx

NOMBRE DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Angie Katherine Carchi C.

MES: MAYO SEDE: SANTA LUCIA

Colocar una (C) si cumple con el parámetro o evitar Y (NC) durante las observaciones relacionadas a lo cumplido o evitado en algunos de los ítems a evaluar. Si hay alguna No conformidad encontrada en la casilla de observaciones y realizar la acción correctiva de la misma.

ITEM	PARAMETRO DE EVALUACION	DIAS																													OBSERVACIONES
1	DOTACIÓN (Forta adecuadamente el Uniforme y lo mantiene en adecuadas condiciones de limpieza)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
2	DOTACIÓN (No acostumbra de utilizar objetos como joyas o elementos relacionados, que puedan poner en Peligro inocuidad del alimento)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
3	DOTACIÓN (Mantiene el cabello recogido y cubierto)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
4	MANOS Y UÑAS (Mantiene uñas cortas, limpias y sin esmalte)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
5	EPP (Utiliza los Elementos de protección personal. (Gorro, Tapabocas , delantal)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
6	LAVADO DE MANOS (Realiza lavado de manos cada vez que se requiere, antes, durante o después de terminar el proceso, siempre que lo haya y durante de realizar actividades como: toser, fumar, comer o estornudar.				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
7	PRACTICAS HIGIENICAS(No Come , no usa, no masculla, no fuma en el area de proceso. (Individual o conjunto)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			

NOMBRE DEL SUPERVISOR: Anolcé Hernández

Scanned with CamScanner

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos de Aprender | Alimentación Sostenible

CODIGO: PSS - PAP - F01
VERSION: 01
Pag. 01 de 01

FORMATO LIMPIEZA Y DESINFECCION TANQUE ALMACENAMIENTO AGUA POTABLE

DEPARTAMENTO: CESAR MUNICIPIO: AGUACHICA PUNTO DE ATENCION: SEDE SANTA LUCIA

Especificaciones: El proceso de limpieza y desinfeccion se realizara según procedimiento descrito en el numeral 6.1 del Programa Abastecimiento Agua Potable. Y se verificara la eficiencia de las actividades mediante una inspeccion visual que demuestre que se encuentre limpio y desinfectado, con olor característico y que se pueda proceder a realizar su uso. Si estas condiciones cumplen marque con la letra C la casilla verificada de limpieza y desinfeccion. Si el procedimiento realizado No cumple se marcara la casilla evaluada con la letra NC, lo que significa que toca reforzar los procedimientos, describa en la casilla de observaciones el hallazgo por el cual considera el incumplimiento y proceda a realizar la accion correctiva. La Frecuencia para realizar este procedimiento es semestral (Cada 6 meses), pero si se presentan factores que puedan poner en riesgo la preservacion de la calidad del agua, se realizara segun necesidad del punto de atencion.

FECHA	VERIFICACION		RESPONSABLES	OBSERVACIONES	ACCION CORRECTIVA	SUPERVISOR
	LIMPIEZA	DESINFECCION	MANIPULADOR ALIMENTOS			
8-05-26	C	C	Angie Katherine C	—	—	Andrés H
15-05-26	C	C	Angie Katherine C	—	—	Andrés H
22-05-26	C	C	Angie Katherine C	—	—	Andrés H.
29-05-26	C	C	Angie Katherine C	—	—	Andres H.

Scanned with CamScanner

Educación | Colombia Compra Eficiente | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender | Gobernación del Cesar | Alcaldía de Valledupar

FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DE RECOLECCIÓN RESIDUO RACIÓN PREPARADA EN SITIO- ALMUERZO

Página 1 de 1
Fecha de Aprobación: Marzo 2020

Departamento: CESAR Municipio: AGUACHICA Institución Educativa: GUILLERMO LEON VALENCIA BARRANCABERMEJA
Localidad: RURAL Sede: SANTA LUCIA Mes: MARZO

PUNTOS DE ATENCIÓN	ACTIVIDADES A REALIZAR	VERIFICACIÓN DÍAS 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31
Área de preparación	Separación de Residuos	C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C
	Preparación de Residuos	C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C
	Limpieza Área de Disposición Final de Residuos	C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C
	Limpieza de Canecas	C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C
	Cambio de Bolsa	C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C
Área de comedor	Separación de Residuos	C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C
	Recolección de Residuos	C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C
	Limpieza de Canecas	C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C
Área de almacenamiento	Separación de Residuos	C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C
	Preparación de Residuos	C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C
	Limpieza de Canecas	C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C
Área de Entorno ambiental	Recolección de Residuos	C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C
	Cambio de Bolsa	C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C
	Limpieza de Canecas	C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C
Alrededores	Recolección de residuos	C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C
	Preparación de Residuos	C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C C
No conformidad		
Acción correctiva		
Responsable	Angie Katherine Cardenas ANDRES F. HERNANDEZ CACERES	Firma: Angie Katherine Cardenas ANDRES HERNANDEZ
Supervisor		Firma:

Calificar en el cuadro con las letras, según corresponda:
(C) CUMPLE Cuando cumple todas las especificaciones del procedimiento operativo estandarizado.
(NC) NO CUMPLE - Cuando no cumple con las especificaciones del procedimiento estandarizado

Scanned with CamScanner

Educación | Colombia Potencia de la Vida | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos Aprender

Fecha de Aprobación: Marzo 2026

PSB- POP-F02.V01

Formato de Monitoreo y Control de plagas

Departamento: CESAR Municipio: AGUACHICA Sede: SANTA LUCIA Mes: MAYO.

Marcar con una x si encuentra algunas de las siguientes plagas o roedores de lo contrario marque (NO) para especificar que no hay plagas o roedores

DETALLES	Semana 1		Semana 2		Semana 3		Semana 4		Semana 5	
	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?
Cucaracha	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Ratón	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Hormigas	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Murcielagos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Moscas	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Insectos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Presencia de Residuos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Madrigueras	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Otros	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Acción a tomar	NINGUNA		NINGUNA		NINGUNA		NINGUNA			
Fecha de Inspección	08-05-2026		15-05-2026		22-05-2026		29-05-2026			
Responsable de la inspección	Angie Katherine C		Angie Karolina		Angie Karolina		Angie Karolina			
Responsable de la verificación	ANDRÉS H		ANDRÉS H		ANDRÉS H		ANDRÉS H.			

Scanned with CamScanner

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender

Fecha de Aprobación: Marzo 2020

PSGCLD-FELV01

FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO- ALMUERZO

Departamento: CESAR Municipio: AGUACHICA Sede: LA YE. Mes: MAYO

Colocar una (C) si cumple con las especificaciones del Programa L&D, (I) No cumple colocar (NC). Si hay observaciones escribirlas

	Ítem	Proceso	Limpieza	Desinfección	Frecuencia	Realice el proceso: Día 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	Observaciones
1	Manos	Humedecer manos, restregar durante 20-30 segundos con jabón anti bacterial, enjuagar y secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
2	Dispensador para manos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar con un paño limpio con agua y dejar a temperatura ambiente.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
3	Ventanas, puertas, paredes y piso	Limpiar, restregar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
4	Canastillas y/o estibas	Restregar con un cepillo libre jabones jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 200 ppm, enjuagar y secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
5	Gramera y/o balanza	Limpiar con un paño humedo en solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm, retirar la solución con paño limpio y secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
6	Baños	Restregar con un cepillo la parte interna del inodoro, lavar con solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 500ppm, enjuagar y secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
7	Lavamanos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 300ppm y enjuagar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
8	Desinfección de frutas y hortalizas	Lavar con abundante agua potable, llenar el recipiente de agua limpia, agregar solución desinfectante preparada a 100ppm. Dejar las hortalizas en inmersión durante 5 minutos, retirarlas y lavarlas con abundante agua potable para quitar residuos.		X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
9	Desinfección de huevos	Lavar los huevos con abundante agua potable, llenar el recipiente de agua limpia y agregar solución desinfectante preparada a 100 ppm, dejar los huevos en inmersión durante 5 minutos, retirarlos y lavarlos con abundante agua potable para proceder a utilizarlos.		X	Diario						C							C								C							C				
10	Canecas	Sacar las bolsas plásticas a las puntas de recolección. Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio a 300ppm durante 15min, enjuagar y secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
11	Limpieza y desinfección de bandejas y utensilios de cocina	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 300ppm, enjuagar y dejar secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
12	Limpieza y desinfección de platos, cucharas, y vasos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 300ppm, enjuagar y dejar secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
13	Limpieza y desinfección de tazas y cuchillos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 300ppm, enjuagar y dejar secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
14	Limpieza y desinfección de licuadora	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 300ppm, enjuagar y dejar secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
15	Limpieza y desinfección de neveras y/o refrigeradoras y congeladoras	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm, retirar la solución desinfectante con paño limpio y secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
16	Limpieza y desinfección de Estufas	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm, retirar la solución desinfectante con paño limpio y secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
17	Mesas, mesones y sillas	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
18	Implementos ÚTD	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 300ppm, enjuagar y dejar secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
19	Techos	Limpiar con escoba o cepillo de cerda suave para retirar polvo y telarañas acumuladas, limpiar en la vida hasta la luz, cuidadosamente las partes del techo, realice una inspección visual posterior a la limpieza y corrija cualquier [illegible]			Quincenal				C									C															C				
20	Tanque de almacenamiento de agua potable	Restregar con un cepillo la solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 200 ppm, enjuagar y secar.	X	X	Mensual				C																								C				

Firma del Responsable de la Ejecución: Yoraldin Maria Olivero

Firma del Responsable de la Supervisión: ANDRES FELIPE HERNANDEZ CACERES

Scanned with CamScanner

Educación | VIDA | PAE | Alimentos para Aprender

PERC-LO-FR-V97	
VERSION: 05	
Pag. 1 de 1	

FORMATO SEGUIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS -SPM

NOMBRE DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Geraldin Rojas Olivero

MES: MAYO. AÑO: (A YE.

Colocar una (C) si cumple con el parámetro a evaluar Y (NC) durante las inspecciones programadas o investigaciones en algunos de los ítems a evaluar. Si hay alguna no conformidad diligenciarla en la casilla de observaciones y realizar la acción correctiva de la misma.

ITEM	PARAMETRO DE EVALUACION	DIAS																														OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
1	DOTACIÓN (Porta adecuadamente el Uniforme y lo mantiene en adecuadas condiciones de limpieza)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
2	DOTACIÓN (No elabora ni utiliza objetos como joyas o elementos relacionados, que puedan poner en riesgo la inocuidad del alimento)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
3	DOTACIÓN (Mantiene el cabello recogido y cubierto)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
4	MANOS Y UÑAS (Mantiene uñas cortas, limpias y sin esmalte)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
5	EPP (Utiliza los Elementos de protección personal: (Gorro, Tapabocas , delantal)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
6	LAVADO DE MANOS (Realiza lavado de manos cada vez que se requiera, antes, durante o después de terminar de preparar, después de ir al baño y después de realizar actividades como rascarse, fumar, toser o estornudar.				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
7	PRACTICAS HIGIÉNICAS(No Come , No bebe, no estornuda, no fuma en el área de proceso, distribución o ensamble)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			

NOMBRE DEL SUPERVISOR: Andrés Hernández

Scanned with CamScanner

Educación	ECONOMÍA SOLIDARIA DE LA VIDA	PAE Programa de Alimentación Escolar	Alimentos para Aprender			CODIGO: PSB - PAP- F01
						VERSION: 01
						Pag. 01 de 01

FORMATO LIMPIEZA Y DESINFECCION TANQUE ALMACENAMIENTO AGUA POTABLE

DEPARTAMENTO: Cesar MUNICIPIO: Aguachica PUNTO DE ATENCION: sede IA YE

Especificaciones: El proceso de limpieza y desinfeccion se realizara según procedimiento descrito en el numeral 8.1 del Programa Abastecimiento Agua Potable. Y se verificara la eficiencia de las actividades mediante una inspeccion visual que demuestre que se encuentra limpio y desinfectado, con olor característico y que se puede proceder a realizar su su llenado. Si estas condiciones cumplen marque con la letra C la casilla verificada de limpieza y desinfeccion. Si el procemiento realizado No cumple se marcara la casilla evaluada con la letra NC, lo que significa que toca reforzar los procedimientos, describa en la casilla de observaciones el hallazgo por el cual considera el incumplimiento y proceda a realizar la accion correctiva. La Frecuencia para realizar este procedimiento es semestral (Cada 6 meses), pero si se presentan factores que puedan poner en riesgo la preservacion de la calidad del agua, se realizara segun necesidad del punto de atencion.

FECHA	VERIFICACION		RESPONSABLES MANIPULADOR ALIMENTOS	OBSERVACIONES	ACCION CORRECTIVA	SUPERVISOR
	LIMPIEZA	DESINFECCION				
8-05-26	C	C	Heraldin Borja O	—	—	Andres Hernandez
15-05-26	C	C	Heraldin Borja O	—	—	Andrés Hernandez
22-05-26	C	C	Heraldin Borja O	—	—	Andrés Hernandez
29-05-26	C	C	Heraldin Borja O	—	—	Andrés Hernández

Scanned with CamScanner

Educación | Colombia Potencia de la Vida | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender | Fecha de Aprobación: Marzo 2026 | PSB-PGP-F02.V01

Formato de Monitoreo y Control de plagas

Departamento: CESAR Municipio: AGUACHICA Sede: LA YE Mes: MAYO.

Marcar con una x si encuentra algunas de las siguientes plagas o roedores de lo contrario marque (NO) para especificar que no hay plagas o roedores

DETALLES	Semana 1		Semana 2		Semana 3		Semana 4		Semana 5	
	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?
Cucaracha	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Ratón	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Hormigas	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Murciélagos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Moscas	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Insectos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Presencia de Residuos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Madrigueras	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Otros	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Acción a tomar	NINGUNA		NINGUNA		NINGUNA		NINGUNA			
Fecha de Inspección	08-05-2026		15-05-2026		22-05-2026		29-05-2026			
Responsable de la inspección	Yeraldin Borja O		Yeraldin Borja O		Yeraldin Borja O		Yeraldin Borja O			
Responsable de la verificación	Andrés H		Andrés H		Andrés H		Andrés H.			

Scanned with CamScanner

Educación | COLOMBIA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Aprender | | |

FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DE RECOLECCIÓN RESIDUO RACIÓN PREPARADA EN SITIO- ALMUERZO

Página 1 de 1
Fecha de Aprobación: Marzo 2020

Departamento: CAUCA Municipio: YAGUARCHICA Institución Educativa: SANTA ROSA DE LIMA
Localidad: RURAL Sede: LA YE Mes: MAYO

PUNTOS DE ATENCIÓN	ACTIVIDADES A EVALUAR	VERIFICACIÓN DÍAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Área de preparación	Separación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Evacuación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Limpieza Área de Disposición Final de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Limpieza de Canecas				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Cambio de Bolsa				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
Área de servicio	Separación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Evacuación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Limpieza de Canecas				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
Área de almacenamiento	Separación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Evacuación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Limpieza de Canecas				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
Área de Sanitarios	Evacuación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Cambio de Bolsa				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Limpieza de Canecas				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
Alrededores	Recolección de residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Evacuación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
No conformidad																																
Acción correctiva																																
Responsable	GRACIELA MARIA OLIVEROS																Firma															
Supervisor	ANGIES F. HERNANDEZ CACERES																Firma															

Cerrar en el cuadro con su inicio, según corresponda.
(C) CUMPLE: Cuando cumple todas las especificaciones del procedimiento operativo estandarizado.
(NC) NO CUMPLE: Cuando no cumple con las especificaciones del procedimiento anteriormente.

Scanned with CamScanner

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender

Fecha de Aprobación: Marzo 2026

PSBC-LD-F03.V01

FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION COMEDORES ESCOLARES- COMEDORES ESCOLARES RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Departamento: CESAR Municipio: AGUACHICA Sede: LA VICTORIA. Mes: MAYO

Colocar una (C) si cumple con las especificaciones del Programa L&D. Si No cumple colocar (NC). Si hay observaciones escribirlas

Item		Proceso	Limpieza	Desinfección	Frecuencia	Realizó el proceso: Días 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	Observaciones
1	Manos	Humedecer manos, restregar durante 20-30 segundos con jabón anti bacterial, enjuagar y secar.	X	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
2	Ventanas, puertas, paredes y piso	limpiar, restregar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 500ppm, enjuagar y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
3	Mesas, mesones y sillas	Limpiar con paño humedo en solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
4	Dispensador para manos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, retirar con un paño limpio con agua y dejar a temperatura ambiente.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
5	Canastillas	Limpiar, restregar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
6	Implementos LYD	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
7	Baños	Restregar con un cepillo la parte interna del inodoro, lavar con solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 500ppm, enjuagar y secar.	x	X	Diario																																
8	Lámparas	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm, retirar la solución con paño limpio y secar.	x	x	Quincenal				C											C														C				
9	Techos	Utilice una escoba o limpia telarañas para retirar polvo y telarañas acumuladas, limpiar de lo más limpio a lo más contaminado las partes del techo, realice una inspección visual posterior a la limpieza y			Quincenal				C											C														C				
10	Ventiladores	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm, retirar la solución desinfectante con paño limpio y secar.	X	X	Quincenal				C											C														C				
11	Tanque de almacenamiento de agua potable	Restregar con un cepillo con solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 200 ppm, enjuagar y secar	x	x	Mensual				C																									C				
Firma del Responsable de la Ejecución						Sarith Marcela Sanchez Jaime.																																	
Firma del Responsable de la Supervisión						ANDRÉS FELIPE HERNANDEZ CACERES																																	

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos Aprender

PSBC-LD-F02.V07
VERSION: 01
Pag. 1 de 1

FORMATO SEGUIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS -BPM

NOMBRE DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: sarith marcela sanchez
Karen Marcela Portillo

MES: MAYO **SEDE:** LA VICTORIA

Colocar una (C) si cumple con el parametro a evluar Y (NC) cuando se encuentren inconsistencias o incumplimientos en algunos de los item a evaluar, Si hay alguna No conformidad describirla en la casilla de observaciones y realizar la accion correctiva de la misma.

ITEM	PARAMETRO DE EVALUACION	DIAS																														OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
1	**DOTACIÓN** (Porta adecuadamente el Uniforme y lo mantiene en adecuadas condiciones de limpieza)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
2	**DOTACIÓN** (Se abstiene de utilizar objectos como joyas o elementos relacionados, que puedan poner en riesgola inocuidad del alimento)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
3	**DOTACIÓN** (Mantiene el cabello recogido y cubierto)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
4	**MANOS Y UÑAS** (Mantiene uñas cortas, limpias y sin esmalte)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
5	**EPP** (Utiliza los Elementos de protección personal: (Gorro, Tapabocas , delantal)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
6	**LAVADO DE MANOS** (Realiza lavado de manos cada vez que se requiere, antes, durante o después de cambios de proceso, después de ir al baño y después de realizar actividades como rascarse, tocarse, toser o estornudar.				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
7	**PRACTICAS HIGIENICAS**(No Come , No lose, no estornuda, no fuma en el area de proceso, distribucion o ensamble)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			

NOMBRE DEL SUPERVISOR ANDRÉS HERNÁNDEZ

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender

PAE-PRS-FR3.YD1

FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DE RECOLECCIÓN RESIDUOS COMEDORES RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Página 1 de 1
Fecha de Aprobación: Marzo 2026

Departamento: CESAR Municipio: AGUACHICA Institución Educativa: SAN MIGUEL
Localidad: URBANA Sede: LA VICTORIA Mes: MAYO.

PUNTOS ATENCION	ACTIVIDADES A EVALUAR	VERIFICACIÓN DÍAS																														
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Área de almacenamiento	Separación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Evacuación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Limpieza de Canecas				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
Area de Baterías sanitaria	Evacuación de Residuos																															
	Cambio de Bolsa																															
	Limpieza de Canecas																															
Alrededores	Recolección de residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Evacuación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
No conformidad																																
Acción correctiva																																

Responsable	sayith marcela sanchez	Firma	sayith sanchez
Supervisor	ANGLES FELIPE HERNÁNDEZ CÁCERES	Firma	ANGLES HERNÁNDEZ

Calificar en el cuadro con las letras, según corresponda:
[C] CUMPLE Cuando cumple todas las especificaciones del procedimiento operativo estandarizado.
[NC] NO CUMPLE : Cuando no cumple con las especificaciones del procedimiento estandarizado

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos Aprender

Fecha de Aprobación: Marzo 2026
PSB- PCP-F02.V01

Formato de Monitoreo y Control de plagas

Departamento: CESAR **Municipio:** AGUACHICA. **Sede:** LA VICTORIA **Mes:** MAYO

Marcar con una x si encuentra algunas de las siguientes plagas o roedores de lo contrario marque (NO) para especificar que no hay plagas o roedores

DETALLES	Semana 1		Semana 2		Semana 3		Semana 4		Semana 5	
	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?
Cucaracha	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Ratón	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Hormigas	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Murcielagos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Moscas	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Insectos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Presencia de Residuos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Madrigueras	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Otros	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Acción a tomar	NINGUNA		NINGUNA		NINGUNA		NINGUNA			
Fecha de Inspección	08-05-2026		15-05-2026		22-05-2026		29-05-2026			
Responsable de la inspección	Sarith sanchez		Sarith Sanchez		Sarith Sanchez		Sarith Sanchez.			
Responsable de la verificación	Andres Hernández		Andrés Hernández		Andrés Hernández		Andrés Hernández			

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender

Fecha de Aprobación: Marzo 2026

PSBC-LD-F03.V02

FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO- ALMUERZO

Departamento: CESAR Municipio: GAMARRA Sede: INMACULADA Mes: MAYO

Colocar una (C) si cumple con las especificaciones del Programa L&D, SI No cumple colocar (NC), Si hay observaciones escribirlas

Realizó el proceso

Ítem		Proceso	Limpieza	Desinfección	Frecuencia	Días 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	Observaciones
1	Manos	Humedecer manos, restregar durante 20-30 segundos con jabón anti bacterial. enjuagar y secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
2	Dispensador para manos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipodorito de sodio 500ppm, retirar con un paño limpio con agua y dejar a temperatura ambiente.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
3	Ventanas, puertas, paredes y piso	Limpiar, restregar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipodorito de sodio 200ppm, enjuagar y secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
4	Canastillas y/o estibes	Restregar con un cepillo con solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipodorito de sodio a 200 ppm, enjuagar y secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
5	Gramera y/o balanza	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipodorito de sodio a 200ppm, retirar la solución con paño limpio y secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
6	Baños	Restregar con un cepillo la parte interna del inodoro, lavar con solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipodorito de sodio a 500ppm, enjuagar y secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
7	Lavamanos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm y enjuagar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
8	Desinfección de frutas y hortalizas	Lavar con abundante agua potable, llene el recipiente de agua limpia, agregar solución desinfectante preparada a 100ppm. Dejar los alimentos en inmersión durante 5 minutos, retirarlas y lavarlas con abundante agua potable para poder utilizar.		X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
9	Desinfección de huevos	Lavar los huevos con abundante agua potable, llene el recipiente de agua limpia y agregar solución desinfectante preparada a 100 ppm, dejar los huevos en inmersión durante 5 minutos, retirarlos y lavarlos con abundante agua potable para proceder a utilizarlos		X	Diario							C							C													C					
10	Canecas	Sacar las bolsas plásticas a los puntos de recolección. Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipodorito de sodio a 500ppm durante 15min, enjuagar y secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
11	Limpieza y desinfección de bandejas y utensilios de cocina	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
12	Limpieza y desinfección de platos, cucharas, y vasos.	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipodorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
13	Limpieza y desinfección de tablas y cuchillos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipodorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
14	Limpieza y desinfección de licuadora	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución del Hipodorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
15	Limpieza y desinfección de neveras y/o refrigeradoras y congeladores	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipodorito de sodio a 200ppm, retirar la solución desinfectante con paño limpio y secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
16	Limpieza y desinfección de Estufas	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipodorito de sodio a 200ppm, retirar la solución desinfectante con paño limpio y secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
17	Mesas, mesonas y sillas	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipodorito de sodio a 200ppm	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
18	Implementos LYD	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipodorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
19	Techos	UTILICE UNA escoba o limpia telarañas para retirar polvo y telarañas acumulados, limpiar de lo más limpio a lo más contaminado las partes del techo, realice una inspección visual posterior a la limpieza y corrija cualquier deficiencia.			Quincenal				C											C															C			
20	Tanque de almacenamiento de agua potable	Restregar con un cepillo con solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipodorito de sodio a 100 ppm, enjuagar y secar.	X	X	Mensual				C																									C			

Firma del Responsable de la Ejecución: LUDYS CARRIO ROJAS

Firma del Responsable de la Supervisión: CARLOS MARIO BLANCO FONSECA

Educación · COLOMBIA VIDA · PAE Programa de Alimentación Escolar · Alimentos Aprender		PSBC-LO-F03.V07
	FORMATO SEGUIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS -BPM	VERSION: 01
		Pag. 1 de 1

NOMBRE DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: LUDYS PARRA
LEIDY CAMPO
DARLENIS DE LA PEÑA

MES: MAYO SEDE: INMACULADA

Colocar una (C) si cumple con el parametro a evluar Y (NC) cuando se encuentren inconsistencias o incumplimientos en algunos de los item a evaluar. Si hay alguna No conformidad describirla en la casilla de observaciones y realizar la accion correctiva de la misma.

ITEM	PARAMETRO DE EVALUACION	DIAS																													OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
1	DOTACIÓN (Porta adecuadamente el Uniforme y lo mantiene en adecuadas condiciones de limpieza)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
2	DOTACIÓN (Se abstiene de utilizar objectos como joyas o elementos relacionados, que puedan poner en riesgola inocuidad del alimento)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
3	DOTACIÓN (Mantiene el cabello recogido y cubierto)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
4	MANOS Y UÑAS (Mantiene uñas cortas, limpias y sin esmalte)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
5	EPP (Utiliza los Elementos de protección personal: (Gorro, Tapabocas , delantal)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
6	LAVADO DE MANOS (Realiza lavado de manos cada vez que se requiere, antes, durante o después de cambios de proceso, después de ir al baño y después de realizar actividades como rascarse, tocarse, toser o estornudar.				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
7	PRACTICAS HIGIENICAS(No Come , No tose, no estornuda, no fuma en el area de proceso, distribucion o ensamble)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			

NOMBRE DEL SUPERVISOR CARLOS BLANCO

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender | Fundación Unidos Mediante Sabores

CODIGO: PSB - PAP - F01
VERSION: 01
Pag. 01 de 01

FORMATO LIMPIEZA Y DESINFECCION TANQUE ALMACENAMIENTO AGUA POTABLE

DEPARTAMENTO: CESAR MUNICIPIO: GAMARRA PUNTO DE ATENCION: INMACULADA

Especificaciones: El proceso de limpieza y desinfeccion se realizara según procedimiento descrito en el numeral 6.1 del Programa Abastecimiento Agua Potable. Y se verificara la eficiencia de las actividades mediante una inspeccion visual que demuestre que se encuentra limpio y desinfectado, con olor caracteristico y que se puede proceder a realizar su su llenado. Si estas condiciones cumplen marque con la letra C la casilla verificada de limpieza y desinfeccion. Si el procemiento realizado No cumple se marcara la casilla evaluada con la letra NC, lo que significa que toca reforzar los procedimientos, describa en la casilla de observaciones el hallazgo por el cual considera el incumplimiento y procada a realizar la accion correctiva. La Frecuencia para realizar este procedimietno es semenstral (Cada 6 meses), pero si se presentan factores que puedan poner en riesgo la preservacion de la calidad del agua, se realizara segun necesidad del punto de atencion.

FECHA	VERIFICACION		RESPONSABLES MANIPULADOR ALIMENTOS	OBSERVACIONES	ACCION CORRECTIVA	SUPERVISOR
	LIMPIEZA	DESINFECCION				
8-05-26	C	C	LUDYS CARPIO	—	—	CARLOS BLANCO
15-05-26	C	C	LUDYS CARPIO	—	—	CARLOS BLANCO
22-05-26	C	C	LUDYS CARPIO	—	—	CARLOS BLANCO
29-05-26	C	C	LUDYS CARPIO	—	—	CARLOS BLANCO

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender | Fundación Limones Nutriendo Sueños

Fecha de Aprobación: Marzo 2026

PSB- PCP-F02.V01

Formato de Monitoreo y Control de plagas

Departamento: CESAR Municipio: GAMARRA Sede: INMACULADA Mes: MAYO

Marcar con una x si encuentra algunas de las siguientes plagas o roedores de lo contrario marque (NO) para especificar que no hay plagas o roedores

DETALLES	Semana 1		Semana 2		Semana 3		Semana 4		Semana 5	
	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?
Cucaracha	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Ratón	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Hormigas	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Murcielagos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Moscas	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Insectos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Presencia de Residuos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Madrigueras	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Otros	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Acción a tomar	NINGUNA		NINGUNA		NINGUNA		NINGUNA			
Fecha de Inspección	08-05-2026		15-05-2026		22-05-2026		29-05-2026			
Responsable de la inspección	LUDYS CARRIO		LUDYS CARRIO		LUDYS CARRIO		LUDYS CARRIO			
Responsable de la verificación	CARLOS BLANCO		CARLOS BLANCO		CARLOS BLANCO		CARLOS BLANCO			

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender

PSB-PRS-F03.V01

Página 1 de 1
Fecha de Aprobación: Marzo 2025

FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DE RECOLECCIÓN RESIDUO RACIÓN PREPARADA EN SITIO- ALMUERZO

Departamento: CESAR Municipio: GAMARRA Institución Educativa: RAFAEL SALAZAR
Localidad: URBANA Sede: INMACULADA Mes: MAYO

PUNTOS ATENCION	ACTIVIDADES A EVALUAR	VERIFICACIÓN DIAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Area de preparación	Separación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Evacuación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Limpieza Area de Disposición Final de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Limpieza de Canecas				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Cambio de Bolsa				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
Area de comedor	Separación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Evacuación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Limpieza de Canecas				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
Area de almacenamiento	Separación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Evacuación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Limpieza de Canecas				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
Area de Baterias sanitaria	Evacuación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Cambio de Bolsa				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Limpieza de Canecas				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
Alrededores	Recolección de residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Evacuación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
No conformidad																																
Acción correctiva																																

Responsable: LUDYS CARRO PINJAS — Firma: LUDYS CARRO
Supervisor: CARLOS MARIO BLANCO FONSECA — Firma:

Calificar en el cuadro con las letras, según corresponda:
[C] CUMPLE Cuando cumple todas las especificaciones del procedimiento operativo estandarizado,
[NC] NO CUMPLE : Cuando no cumple con las especificaciones del procedimiento estandarizado

Educación | Colombia Potencia de la Vida | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender

Fecha de Aprobación: Marzo 2024

PSBC-LD-F03.V02

FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO- ALMUERZO

Departamento: CESAR Municipio: GAMARRA Sede: N°1 Mes: MAYO

Colocar una (C) si cumple con las especificaciones del Programa L&D. Si No cumple colocar (NC). Si hay observaciones escribirlas

						Realizó el proceso																											
	Ítem	Proceso	Limpieza	Desinfección	Frecuencia	Día																											Observaciones
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
1	Manos	Humedecer manos, restregar durante 20-30 segundos con jabón anti bacterial, enjuagar y secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
2	Dispensador para manos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 500ppm, retirar con un paño limpio con agua y dejar a temperatura ambiente.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
3	Ventanas, puertas, paredes y piso	Limpiar, restregar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
4	Canastillas y/o estibas	Restregar con un cepillo con solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 200 ppm, enjuagar y secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
5	Gramera y/o balanza	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm, retirar la solución con paño limpio y secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
6	Baños	Restregar con un cepillo la parte interna del inodoro, lavar con solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 500ppm, enjuagar y secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
7	Lavamanos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm y enjuagar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
8	Desinfección de frutas y hortalizas	Lavar con abundante agua potable, llene el recipiente de agua limpia, agregar solución desinfectante preparada a 100ppm. Dejar los alimentos en inmersión durante 5 minutos, retirarlos y lavarlos con abundante agua potable para poder utilizar.		X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
9	Desinfección de huevos	Lavar los huevos con abundante agua potable, llene el recipiente de agua limpia y agregar solución desinfectante preparada a 100 ppm, dejar los huevos en inmersión durante 5 minutos, retirarlos y lavarlos con abundante agua potable para proceder a utilizarlos		X	Diario							C							C												C					
10	Canecas	Sacar las bolsas plásticas a los puntos de recolección. Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio a 500ppm durante 15min, enjuagar y secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
11	Limpieza y desinfección de bandejas y utensilios de cocina	Lavar con solucion de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
12	Limpieza y desinfección de platos, cucharas, y vasos.	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
13	Limpieza y desinfección de tablas y cuchillos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
14	Limpieza y desinfección de licuadora	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
15	Limpieza y desinfección de neveras y/o refrigeradores y congeladores	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm, retirar la solución desinfectante con paño limpio y secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
16	Limpieza y desinfección de Estufas	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm, retirar la solución desinfectante con paño limpio y secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
17	Mesas, mesones y sillas	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
18	Implementos LYD	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
19	Techos	Utilice una escoba o trapo felarañas para retirar polvo y telarañas acumuladas, limpiar de lo más limpia a lo más contaminada las partes del techo, realice una inspección visual posterior a la limpieza y corrija cualquier deficiencia.			Quincenal				C										C												C					
20	Tanque de almacenamiento de agua potable	Restregar con un cepillo con solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 200 ppm, enjuagar y secar.	X	X	Mensual				C										C												C					

Firma del Responsable de la Ejecución: LUZ NAIDA CANDO

Firma del Responsable de la Supervisión: CARLOS MARIO BLANCO FONSECA

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender

PSBC-LD-F03.V07
VERSION: 01
Pag. 1 de 1

FORMATO SEGUIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS -BPM

NOMBRE DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: LUZ NEIDA CRIADO
KAREN DIAZ

MES: MAYO **SEDE:** N°1

Colocar una (C) si cumple con el parametro a evluar Y (NC) cuando se encuentren inconsistencias o incumplimientos en algunos de los item a evaluar. Si hay alguna No conformidad describirla en la casilla de observaciones y realizar la accion correctiva de la misma.

ITEM	PARAMETRO DE EVALUACION	DIAS																													OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
1	**DOTACIÓN** (Porta adecuadamente el Uniforme y lo mantiene en adecuadas condiciones de limpieza)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
2	**DOTACIÓN** (Se abstiene de utilizar objetos como joyas o elementos relacionados, que puedan poner en riesgo la inocuidad del alimento)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
3	**DOTACIÓN** (Mantiene el cabello recogido y cubierto)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
4	**MANOS Y UÑAS** (Mantiene uñas cortas, limpias y sin esmalte)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
5	**EPP** (Utiliza los Elementos de protección personal: (Gorro, Tapabocas , delantal)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
6	**LAVADO DE MANOS** (Realiza lavado de manos cada vez que se requiere, antes, durante o después de cambios de proceso, después de ir al baño y después de realizar actividades como rascarse, tocarse, toser o estornudar.				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
7	**PRACTICAS HIGIENICAS**(No Come , No tose, no estornuda, no fuma en el area de proceso, distribución o ensamble)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			

NOMBRE DEL SUPERVISOR CARLOS BLANCO

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos Aprender | Alcaldía Codazzi

CODIGO: PSB - PAP- F01
VERSION: 01
Pag. 01 de 01

FORMATO LIMPIEZA Y DESINFECCION TANQUE ALMACENAMIENTO AGUA POTABLE

DEPARTAMENTO: CESAR MUNICIPIO: GAMARRA PUNTO DE ATENCION: N°7

Especificaciones: El proceso de limpieza y desinfeccion se realizara según procedimiento descrito en el numeral 6.1 del Progrma Abastecimiento Agua Potable. Y se verificara la eficiencia de las actividades mediante una inspeccion visual que demuestre que se encuentra limpio y desinfectado, con olor caracteristico y que se puede proceder a realizar su su llenado. Si estas condiciones cumplen marque con la letra C la casilla verificada de limpieza y desinfeccion. Si el procemiento realizado No cumple se marcara la casilla evaluada con la letra NC, lo que significa que toca reforzar los procedimientos, describa en la casilla de observaciones el hallazgo por el cual considera el incumplimiento y proceda a realizar la accion correctiva. La Frecuencia para realizar este procedimietno es semenstral (Cada 6 meses), pero si se presenian factores que puedan poner en riesgo la preservacion de la calidad del agua, se realizara segun necesidad del punto de atencion.

FECHA	VERIFICACION		RESPONSABLES MANIPULADOR ALIMENTOS	OBSERVACIONES	ACCION CORRECTIVA	SUPERVISOR
	LIMPIEZA	DESINFECCION				
8-05-26	C	C	LUZ NEIDA CRIADO	—	—	CARLOS BLANCO
15-05-26	C	C	LUZ NEIDA CRIADO	—	—	CARLOS BLANCO
22-05-26	C	C	LUZ NEIDA CRIADO	—	—	CARLOS BLANCO
29-05-26	C	C	LUZ NEIDA CRIADO	—	—	CARLOS BLANCO

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender | Fecha de Aprobación: Marzo 2026 | PSB- PCP-F02.V01

Formato de Monitoreo y Control de plagas

Departamento: CESAR Municipio: GAMARRA Sede: N°1 Mes: MAYO

Marcar con una x si encuentra algunas de las siguientes plagas o roedores de lo contrario marque (NO) para especificar que no hay plagas o roedores

DETALLES	Semana 1		Semana 2		Semana 3		Semana 4		Semana 5	
	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?
Cucaracha	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Ratón	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Hormigas	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Murcielagos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Moscas	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Insectos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Presencia de Residuos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Madrigueras	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Otros	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Acción a tomar	NINGUNA		NINGUNA		NINGUNA		NINGUNA			
Fecha de Inspección	08-05-2026		15-05-2026		22-05-2026		29-05-2026			
Responsable de la inspección	LUZ CRIADO		LUZ CRIADO		LUZ CRIADO		LUZ CRIADO			
Responsable de la verificación	CARLOS BLANCO		CARLOS BLANCO		CARLOS BLANCO		CARLOS BLANCO			

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Fortalecimiento Aprender | | | FSB-PRS-F03.V01

FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DE RECOLECCIÓN RESIDUO RACIÓN PREPARADA EN SITIO- ALMUERZO

Fecha de Aprobación: Marzo 2025

Departamento: CESAR Municipio: GAMARRA Institución Educativa: PROMOCION SOCIAL
Localidad: CABANO Sede: N-7 Mes: MAYO

PUNTOS ATENCION	ACTIVIDADES A EVALUAR	VERIFICACIÓN																														
		DIAS																														
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Area de preparación	Separación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Evacuación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Limpieza Area de Disposición Final de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Limpieza de Canecas				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Cambio de Bolsa				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
Área de comedor	Separación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Evacuación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Limpieza de Canecas				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
Área de almacenamiento	Separación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Evacuación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Limpieza de Canecas				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
Area de Baterias sanitaria	Evacuación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Cambio de Bolsa				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Limpieza de Canecas				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
Alrededorea	Recolección de residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Evacuación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
No conformidad																																
Acción correctiva																																

Responsable: LUZ NEIDA CAIADO — Firma: LUZ CAIADO
Supervisor: CARLOS MARIO BLANCO FONSECA — Firma:

Calificar en el cuadro con las letras, según corresponda:
[C] CUMPLE Cuando cumple todas las especificaciones del procedimiento operativo estandarizado.
[NC] NO CUMPLE : Cuando no cumple con las especificaciones del procedimiento estandarizado

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | **PAE** Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender

Fecha de Aprobación: Marzo 2026

PSBC-LD-F43.V02

FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO- ALMUERZO

Departamento: Cesar Municipio: San Alberto Sede: fundación Mes: Mayo

Colocar una (C) si cumple con las especificaciones del Programa L&D, Si No cumple colocar (NC). Si hay observaciones escribirlas

Item		Proceso	Limpieza	Desinfección	Frecuencia	Realizó el proceso — Días																												Observaciones
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
1	Manos	Humedecer manos, restregar durante 20-30 segundos con jabón anti bacterial, enjuagar y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
2	Dispensador para manos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 500ppm, retirar con un paño limpio con agua y dejar a temperatura ambiente.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
3	Ventanas, puertas, paredes y piso	Limpiar, restregar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
4	Canastillas y/o estibas	Restregar con un cepillo con solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 200 ppm, enjuagar y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
5	Gramera y/o balanza	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm, retirar la solución con paño limpio y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	K			C	C	C	C	C		
6	Baños	Restregar con un cepillo la parte interna del inodoro, lavar con solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 500ppm, enjuagar y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
7	Lavamanos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm y enjuagar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
8	Desinfección de frutas y hortalizas	Lavar con abundante agua potable, llene el recipiente de agua limpia, agregar solución desinfectante preparada a 100ppm. Dejar los alimentos en inmersión durante 5 minutos, retirarlas y lavarlas con abundante agua potable para poder utilizar.		x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
9	Desinfección de huevos	Lavar los huevos con abundante agua potable, llene el recipiente de agua limpia y agregar solución desinfectante preparada a 100 ppm, dejar los huevos en inmersión durante 5 minutos, retirarlos y lavarlos con abundante agua potable para proceder a utilizarlos.		x	Diario							C							C													C				
10	Canecas	Sacar las bolsas plásticas a los puntos de recolección. Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio a 500ppm durante 15min, enjuagar y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
11	Limpieza y desinfección de bandejas y utensilios de cocina	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
12	Limpieza y desinfección de platos, cucharas, y vasos.	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
13	Limpieza y desinfección de tablas y cuchillos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
14	Limpieza y desinfección de licuadora	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
15	Limpieza y desinfección de neveras y/o refrigeradores y congeladores	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm, retirar la solución desinfectante con paño limpio y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
16	Limpieza y desinfección de Estufas	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm, retirar la solución desinfectante con paño limpio y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
17	Mesas, mesones y sillas	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
18	Implementos LYD	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
19	Techos	USAR UNA ESCOBA O BROCHA NUEVAS para retirar polvo y telarañas acumuladas, limpiar de lo más limpio a lo más contaminado las partes del techo, realice una inspección visual posterior a la limpieza y corrija cualquier deficiencia			Quincenal				C										C														C			
20	Tanque de almacenamiento de agua potable	Restregar con un cepillo con solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 200 ppm, enjuagar y secar.	x	x	Mensual				C																								C			

Firma del Responsable de la Ejecución: Luz Elena Ortiz

Firma del Responsable de la Supervisión: Victor M. C.

Scanned with CamScanner

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender

PSBC-LD-FR3.V97

VERSION: 01

Pag. 1 de 1

FORMATO SEGUIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS -BPM

NOMBRE DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Luz Elena Ortiz Parr

MES: Mayo SEDE: I. E. Fundación

Colocar una (C) al cumplir con el parametro a evaluar Y (NC) cuando se encuentren inconvenientes o incumplimientos en algunos de los item a evaluar. Si hay algun No conformidad describirla en la casilla de observaciones y realizar la accion correctiva de la misma.

ITEM	PARAMETRO DE EVALUACION	DIAS																													OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
1	DOTACIÓN (Porta adecuadamente el Uniforme y lo mantiene en adecuadas condiciones de limpieza)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
2	DOTACIÓN (Se abstiene de utilizar objectos como joyas o elementos relacionados, que puedan poner en riesgois inocuidad del alimento)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
3	DOTACIÓN (Mantiene el cabello recogido y cubierto)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
4	MANOS Y UÑAS (Mantiene uñas cortas, limpias y sin esmalte)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
5	EPP (Utiliza los Elementos de protección personal. (Gorro, Tapabocas , delantal)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
6	LAVADO DE MANOS (Realiza lavado de manos cada vez que se requiere, antes, durante o despues de cambios de proceso, despues de ir al baño y despues de realizar actividades como rascarse, tocarse, toser o estornudar.				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
7	PRACTICAS HIGIENICAS(No Come , No tose, no estornuda, no fume en el area de proceso, distribucion o ensamble)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			

NOMBRE DEL SUPERVISOR: Victor M. C.

Scanned with CamScanner

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender | Fundación Limoen

CODIGO: PSB - PAP - F01
VERSION: 01
Pag. 01 de 01

FORMATO LIMPIEZA Y DESINFECCION TANQUE ALMACENAMIENTO AGUA POTABLE

DEPARTAMENTO: Cesar MUNICIPIO: San Alberto PUNTO DE ATENCION: I. E. fundación

Especificaciones: El proceso de limpieza y desinfeccion se realizara según procedimiento descrito en el numeral 6.1 del Progrma Abastecimiento Agua Potable. Y se verificara la eficiencia de las actividades mediante una inspeccion visual que demuestre que se encuentra limpio y desinfectado, con olor caracteristico y que se puede proceder a realizar su su llenado. Si estas condiciones cumplen marque con la letra C la casilla verificada de limpieza y desinfeccion. Si el procemiento realizado No cumple se marcara la casilla evaluada con la letra NC, lo que significa que toca reforzar los procedimientos, describa en la casilla de observaciones el hallazgo por el cual considera el incumplimiento y proceda a realizar la accion correctiva. La Frecuencia para realizar este procedimietno es semenstral (Cada 6 meses), pero si se presentan factores que puedan poner en riesgo la preservacion de la calidad del agua, se realizara segun necesidad del punto de atencion.

FECHA	VERIFICACION		RESPONSABLES MANIPULADOR ALIMENTOS	OBSERVACIONES	ACCION CORRECTIVA	SUPERVISOR
	LIMPIEZA	DESINFECCION				
8-05-26	C	C	Luz Ortiz	—	—	Victor M. C.
15-05-26	C	C	Luz Ortiz	—	—	Victor M. C.
22-05-26	C	C	Luz Ortiz	—	—	Victor M. C.
29-05-26	C	C	Luz Ortiz	—	—	Victor M. C.

Scanned with CamScanner

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender

Fecha de Aprobación: Marzo 2026

PSB- PCP-F02.V01

Formato de Monitoreo y Control de plagas

Departamento: Cesar Municipio: San Alberto Sede: Fundación Mes: Mayo

Marcar con una x si encuentra algunas de las siguientes plagas o roedores de lo contrario marque (NO) para especificar que no hay plagas o roedores

DETALLES	Semana 1		Semana 2		Semana 3		Semana 4		Semana 5	
	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?
Cucaracha	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Ratón	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Hormigas	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Murcielagos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Moscas	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Insectos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Presencia de Residuos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Madrigueras	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Otros	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Acción a tomar	NINGUNA		NINGUNA		NINGUNA		NINGUNA			
Fecha de Inspección	08-05-2026		15-05-2026		22-05-2026		29-05-2026			
Responsable de la inspección	Luz Ortiz		Luz Ortiz		Luz Ortiz		Luz Ortiz			
Responsable de la verificación	Victor M.C.		Victor M.C.		Victor M.C.		Victor M.C.			

Scanned with CamScanner

Educación | COLOMBIA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos Aprender

FSG-PSG-FO2.V01

Página 1 de 1
Fecha de Aprobación: Marzo 2020

FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DE RECOLECCIÓN RESIDUO RACIÓN PREPARADA EN SITIO- ALMUERZO

Departamento: Cesar Municipio: San Alberto Institución Educativa: Fundación
Localidad: Sede: Mes: Mayo

PUNTOS ATENCION	ACTIVIDADES A EVALUAR	VERIFICACIÓN DÍAS																														
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Area de preparación	Separación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Evacuación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Limpieza Area de Disposición Final de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Limpieza de Canecas				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Cambio de Bolsa				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
Area de comedor	Separación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Evacuación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Limpieza de Canecas				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
Area de almacenamiento	Separación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Evacuación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Limpieza de Canecas				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
Area de Baterias sanitaria	Evacuación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Cambio de Bolsa				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Limpieza de Canecas				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
Alrededores	Recolección de residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Evacuación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
No conformidad																																
Acción correctiva																																
Responsable	Luz Elena Ortiz Tarr																															
Supervisor	Victor M. C.																															

Firma Luz Elena Ortiz
Firma Victor M. C.

Calificar en el cuadro con las letras, según corresponda
[C] CUMPLE Cuando cumple todas las especificaciones del procedimiento operativo estandarizado.
[NC] NO CUMPLE : Cuando no cumple con las especificaciones del procedimiento estandarizado

Scanned with CamScanner

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | **PAE** Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender

Fecha de Aprobación: Marzo 2026

PSBC-LD-F03.V02

FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO- ALMUERZO

Departamento: Cesar Municipio: San Alberto Sede: Jorge Eliecer Ricco Mes: Mayo

Colocar una (C) si cumple con las especificaciones del Programa L&D, Si No cumple colocar (NC). Si hay observaciones escribirlas

Ítem		Proceso	Limpieza	Desinfección	Frecuencia	Realizó el proceso — Días 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	Observaciones
1	Manos	Humedecer manos, restregar durante 20-30 segundos con jabón anti bacterial, enjuagar y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
2	Dispensador para manos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 500ppm, retirar con un paño limpio con agua y dejar a temperatura ambiente.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
3	Ventanas, puertas, paredes y piso	Limpiar, restregar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
4	Canastillas y/o estibas	Restregar con un cepillo con solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 200 ppm, enjuagar y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
5	Gramera y/o balanza	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm, retirar la solución con paño limpio y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	K			C	C	C	C	C			
6	Baños	Restregar con un cepillo la parte interna del inodoro, lavar con solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 500ppm, enjuagar y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
7	Lavamanos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm y enjuagar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
8	Desinfección de frutas y hortalizas	Lavar con abundante agua potable, llene el recipiente de agua limpia, agregar solución desinfectante preparada a 100ppm. Dejar las alimentos en inmersión durante 5 minutos, retirarlas y lavarlas con abundante agua potable para poder utilizar.		x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
9	Desinfección de huevos	Lavar los huevos con abundante agua potable, llene el recipiente de agua limpia y agregar solución desinfectante preparada a 100 ppm, dejar los huevos en inmersión durante 5 minutos, retirarlos y lavarlos con abundante agua potable para proceder a utilizarlos		x	Diario							C							C														C				
10	Canecas	Secar las bolsas plásticas a los puntos de recolección. Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio a 500ppm durante 15min, enjuagar y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
11	Limpieza y desinfección de bandejas y utensilios de cocina	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
12	Limpieza y desinfección de platos, cucharas, y vasos.	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
13	Limpieza y desinfección de tablas y cuchillos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
14	Limpieza y desinfección de licuadora	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
15	Limpieza y desinfección de neveras y/o refrigeradores y congeladores	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm, retirar la solución desinfectante con paño limpio y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
16	Limpieza y desinfección de Estufas	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm, retirar la solución desinfectante con paño limpio y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
17	Mesas, mesones y sillas	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
18	Implementos EYD	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
19	Techos	Usar una escoba o trapo tratados para retirar polvo y telarañas acumuladas, limpiar de lo más limpio a lo más contaminado las partes del techo, realice una inspección visual posterior a la limpieza y corrija cualquier deficiencia.			Quincenal				C											C															C		
20	Tanque de almacenamiento de agua potable	Restregar con un cepillo con solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 200 ppm, enjuagar y secar.	x	x	Mensual				C																									C		

Firma del Responsable de la Ejecución: Yolanda Castro B

Firma del Responsable de la Supervisión: Victor M. C.

Scanned with CamScanner

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender

	PSIBC-LD-FR3.V07
	VERSION: 01
FORMATO SEGUIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS -BPM	Pag. 1 de 1

NOMBRE DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Yolanda Castro Bohorquez

MES: Mayo SEDE: Jorge Eliecer Rincon

Colocar una (C) al cumple con el parametro a evaluar Y (NC) cuando se encuentren incumplimientos en alguno de los item a evaluar. Si hay alguno No conformidad describirlo en la casilla de observaciones y realizar la accion correctiva de la misma.

ITEM	PARAMETRO DE EVALUACION	DIAS																													OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
1	DOTACIÓN: (Porta adecuadamente el Uniforma y lo mantiene en adecuadas condiciones de limpieza)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
2	DOTACIÓN: (Se abstiene de utilizar objectos como joyas o elementos relacionados, que puedan poner en riesgola inocuidad del alimento)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
3	DOTACIÓN: (Mantiene el cabello recogido y cubierto)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
4	MANOS Y UÑAS (Mantiene uñas cortas, limpias y sin esmalte)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
5	EPP (Utilize los Elementos de protección personal. (Gorro, Tapabocas , delantal)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
6	LAVADO DE MANOS (Realiza lavado de manos cada vez que se requiere, antes, durante o despues de cambios de proceso, despues de ir al baño y despues de realizar actividades como rascarse, tocarse, toser o estornudar.				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
7	PRACTICAS HIGIENICAS(No Come , No bebe, no estornuda, no fuma en el areas de proceso, distribucion o ensamble)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			

NOMBRE DEL SUPERVISOR: Victor M.C.

Scanned with CamScanner

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender

CODIGO: PSB - PAP- F01
VERSION: 01
Pag. 01 de 01

FORMATO LIMPIEZA Y DESINFECCION TANQUE ALMACENAMIENTO AGUA POTABLE

DEPARTAMENTO: Cesar MUNICIPIO: San Alberto PUNTO DE ATENCION: Jorge Eliecer Rincon

Especificaciones: El proceso de limpieza y desinfeccion se realizara según procedimiento descrito en el numersl 6.1 del Progrma Abastecimiento Agua Potable. Y se verificara la eficiencia de las actividades mediante una inspeccion visual que demuestre que se encuentra limpio y desinfectado, con olor caracteristico y que se puede proceder a realizar su su llenado. Si estas condiciones cumplen marque con la letra C la casilla verificada de limpieza y desinfeccion. Si el procemiento realizado No cumple se marcara la casilla evaluada con la letra NC, lo que significa que toca reforzar los procedimientos, describa en la casilla de observaciones el hallazgo por el cual considera el incumplimiento y proceda a realizar la accion correctiva. La Frecuencia para realizar este procedimietno es semenstral (Cada 6 meses), pero si se presentan factores que puedan poner en riesgo la preservacion de la calidad del agua, se realizara segun necesidad del punto de atencion.

FECHA	VERIFICACION		RESPONSABLES MANIPULADOR ALIMENTOS	OBSERVACIONES	ACCION CORRECTIVA	SUPERVISOR
	LIMPIEZA	DESINFECCION				
8-05-26	C	C	Yolanda Castro	—	—	Victor M. C.
15-05-26	C	C	Yolanda Castro	—	—	Victor M. C.
22-05-26	C	C	Yolanda Castro	—	—	Victor M. C.
29-05-26	C	C	Yolanda Castro	—	—	Victor M. C.

Scanned with CamScanner

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos Aprender | Fundación Carvajal Nutriendo sueños

Fecha de Aprobación: Marzo 2026

PSB- PCP-F02.V01

Formato de Monitoreo y Control de plagas

Departamento: Cesar Municipio: San Alberto Sede: Jorge Eliecer Ginzon Mes: Mayo

Marcar con una x si encuentra algunas de las siguientes plagas o roedores de lo contrario marque (NO) para especificar que no hay plagas o roedores

DETALLES	Semana 1		Semana 2		Semana 3		Semana 4		Semana 5	
	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?
Cucaracha	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Ratón	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Hormigas	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Murcielagos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Moscas	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Insectos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Presencia de Residuos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Madrigueras	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Otros	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Acción a tomar	NINGUNA		NINGUNA		NINGUNA		NINGUNA			
Fecha de Inspección	08-05-2026		15-05-2026		22-05-2026		29-05-2026			
Responsable de la inspección	Yolanda Castro		Yolanda Castro		Yolanda Castro		Yolanda Castro			
Responsable de la verificación	Victor M.C.		Victor M.C.		Victor M.C.		Victor M.C.			

Scanned with CamScanner

Educación | COLOMBIA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos Aprender

FSB-FSO-FR2.V01

Página 1 de 1
Fecha de Aprobación: Marzo 2025

FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DE RECOLECCIÓN RESIDUO RACIÓN PREPARADA EN SITIO- ALMUERZO

Departamento: Cesar Municipio: San Alberto Institución Educativa: Jorge eliecer Rincon Mayo

Localidad: Sede: Mes:

PUNTOS ATENCION	ACTIVIDADES A EVALUAR	VERIFICACIÓN DIAS																														
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Area de preparación	Separación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Evacuación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Limpieza Area de Disposición Final de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Limpieza de Canecas				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Cambio de Bolsa				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
Area de comedor	Separación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Evacuación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Limpieza de Canecas				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
Area de almacenamiento	Separación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Evacuación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Limpieza de Canecas				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
Area de Baterias sanitaria	Evacuación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Cambio de Bolsa				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Limpieza de Canecas				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
Alrededores	Recolección de residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Evacuación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
No conformidad																																
Acción correctiva																																
Responsable	Yolanda Castro Bohorquez																															
Supervisor	Victor M.C.																															

Firma Yolanda Castro B

Firma Victor M.C.

Calificar en el cuadro con las letras, según corresponda:
[C] CUMPLE Cuando cumple todas las especificaciones del procedimiento operativo estandarizado.
[NC] NO CUMPLE : Cuando no cumple con las especificaciones del procedimiento estandarizado

Scanned with CamScanner

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender

Fecha de Aprobación: Marzo 2026

PSBC-LD-F02.V02

FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO- ALMUERZO

Departamento: Cesar Municipio: San Alberto Sede: Primero de Abril Mes: Mayo

Colocar una (C) si cumple con las especificaciones del Programa L&D, Si No cumple colocar (NC). Si hay observaciones escribirlas

Item		Proceso	Limpieza	Desinfección	Frecuencia	Realizó el proceso — Días 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	Observaciones
1	Manos	Humedecer manos, restregar durante 20-30 segundos con jabón anti bacterial, enjuagar y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
2	Dispensador para manos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 500ppm, retirar con un paño limpio con agua y dejar a temperatura ambiente.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
3	Ventanas, puertas, parades y piso	Limpiar, restregar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
4	Canastillas y/o estibas	Restregar con un cepillo con solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 200 ppm, enjuagar y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
5	Gramera y/o balanza	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm, retirar la solución con paño limpio y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
6	Baños	Restregar con un cepillo la parte interna del inodoro, lavar con solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 500ppm, enjuagar y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
7	Lavamanos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm y enjuagar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
8	Desinfección de frutas y hortalizas	Lavar con abundante agua potable, llene el recipiente de agua limpia, agregar solución desinfectante preparada a 100ppm. Dejar las alimentos en inmersión durante 5 minutos, retirarlos y lavarlos con abundante agua potable para poder utilizar.		x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
9	Desinfección de huevos	Lavar los huevos con abundante agua potable, llene el recipiente de agua limpia y agregar solución desinfectante preparada a 100 ppm, dejar los huevos en inmersión durante 5 minutos, retirarlos y lavarlos con abundante agua potable para procesar o utilizarlos.		x	Diario							C							C														C				
10	Canecas	Secar los bolsas plásticas a las puntas de recolección. Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio a 500ppm durante 15min, enjuagar y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
11	Limpieza y desinfección de bandejas y utensilios de cocina	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
12	Limpieza y desinfección de platos, cucharas, y vasos.	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
13	Limpieza y desinfección de tablas y cuchillos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
14	Limpieza y desinfección de licuadora	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
15	Limpieza y desinfección de neveras y/o refrigeradores y congeladores	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm, retirar la solución desinfectante con paño limpio y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
16	Limpieza y desinfección de Estufas	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm, retirar la solución desinfectante con paño limpio y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
17	Mesas, mesones y sillas	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
18	Implementos LYD	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
19	Techos	USAR UNA ESCOBA O PAÑOS SECOS para retirar polvo y telarañas acumuladas, limpiar de lo más limpio a lo más contaminado las partes del techo, realice una inspección visual posterior a la limpieza y corrija cualquier deficiencia.			Quincenal				C											C															C		
20	Tanque de almacenamiento de agua potable	Restregar con un cepillo con solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 200 ppm, enjuagar y secar.	x	x	Mensual				C																									C		

Firma del Responsable de la Ejecución: Flagny Maritza Parada

Firma del Responsable de la Supervisión: Victor M. C.

Scanned with CamScanner

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender | | | PSBC-LD-FR3.V07 | VERSION: 01 | Pag. 1 de 1

FORMATO SEGUIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS -BPM

NOMBRE DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Magaly Maritza Parada
Nelly Muñoz Celis
Soledad Caceres Paez
Olga Marina Sanguino Ortega

MES: Mayo

SEDE: Primero de Abril

Colocar una (C) al cumplir con el parametro a evaluar Y (NC) cuando se encuentren inconvenientes o inconformidades en algunos de los item a evaluar. Si hay alguna No conformidad describirla en la casilla de observaciones y realizar la acciones correctiva de la misma.

ITEM	PARAMETRO DE EVALUACION	DIAS																													OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
1	DOTACIÓN (Porta adecuadamente el Uniforme y lo mantiene en adecuadas condiciones de limpieza)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
2	DOTACIÓN (Se abstiene de utilizar objetos como joyas o elementos relacionados, que puedan poner en riesgola inocuidad del alimento)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
3	DOTACIÓN (Mantiene el cabello recogido y cubierto)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
4	MANOS Y UÑAS (Mantiene uñas cortas, limpias y sin esmalte)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
5	EPP (Utiliza los Elementos de protección personal, (Gorro, Tapabocas , delantal)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
6	LAVADO DE MANOS (Realiza lavado de manos cada vez que se requiere, antes, durante o despues de cambios de proceso, despues de ir al baño y despues de realizar actividades como rascarse, tocarse, toser o estornudar.				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
7	PRACTICAS HIGIENICAS(No Come , No tose, no estornuda, no fume en el area de proceso, distribucion o ensamble)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			

NOMBRE DEL SUPERVISOR: Victor M. C.

Scanned with CamScanner

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender | Fundación Carulla Alimentando Sueños

CODIGO: PSB - PAP- F01
VERSION: 01
Pag. 01 de 01

FORMATO LIMPIEZA Y DESINFECCION TANQUE ALMACENAMIENTO AGUA POTABLE

DEPARTAMENTO: Cesar MUNICIPIO: San Alberto PUNTO DE ATENCION:

Especificaciones: El proceso de limpieza y desinfeccion se realizara según procedimiento descrito en el numeral 6.1 del Progrma Abastecimiento Agua Potable. Y se verificara la eficiencia de las actividades mediante una inspeccion visual que demuestre que se encuentra limpio y desinfectado, con olor caracteristico y que se puede proceder a realizar su su llenado. Si estas condiciones cumplen marque con la letra C la casilla verificada de limpieza y desinfeccion. Si el procemiento realizado No cumple se marcara la casilla evaluada con la letra NC, lo que significa que toca reforzar los procedimientos, describa en la casilla de observaciones el hallazgo por el cual considera el incumplimiento y proceda a realizar la accion correctiva. La Frecuencia para realizar este procedimietno es semenatral (Cada 6 meses), pero si se presentan factores que puedan poner en riesgo la preservacion de la calidad del agua, se realizara segun necesidad del punto de atencion.

FECHA	VERIFICACION		RESPONSABLES MANIPULADOR ALIMENTOS	OBSERVACIONES	ACCION CORRECTIVA	SUPERVISOR
	LIMPIEZA	DESINFECCION				
8-05-26	C	C	Nelly Muños	—	—	Victor M. C.
15-05-26	C	C	Nelly Muños	—	—	Victor M. C.
22-05-26	C	C	Nelly Muños	—	—	Victor M. C.
29-05-26	C	C	Nelly Muños	—	—	Victor M. C.

Scanned with CamScanner

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos Aprender

Fecha de Aprobación: Marzo 2026

PSB- PCP-F02.V01

Formato de Monitoreo y Control de plagas

Departamento: Cesar Municipio: San Alberto Sede: Primero de Abril Mes: Mayo

Marcar con una x si encuentra algunas de las siguientes plagas o roedores de lo contrario marque (NO) para especificar que no hay plagas o roedores

DETALLES	Semana 1		Semana 2		Semana 3		Semana 4		Semana 5	
	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?
Cucaracha	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Ratón	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Hormigas	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Murcielagos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Moscas	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Insectos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Presencia de Residuos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Madrigueras	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Otros	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Acción a tomar	NINGUNA		NINGUNA		NINGUNA		NINGUNA			
Fecha de Inspección	08-05-2026		15-05-2026		22-05-2026		29-05-2026			
Responsable de la inspección	Sobeida Caceres		Sobeida Caceres		Sobeida Caceres		Sobeida Caceres			
Responsable de la verificación	Victor M. C.		Victor M. C.		Victor M. C.		Victor M. C.			

Scanned with CamScanner

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender

FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DE RECOLECCIÓN RESIDUO RACIÓN PREPARADA EN SITIO- ALMUERZO

FNB-PRO-FR0.V01

Página 1 de 1
Fecha de Aprobación: Marzo 2020

Departamento: Cesar Municipio: Institución Educativa: Primero de Abril
Localidad: Sede: Mes: Mayo

PUNTOS ATENCION	ACTIVIDADES A EVALUAR	VERIFICACIÓN DÍAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Area de preparación	Separación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Evacuación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Limpieza Area de Disposición Final de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Limpieza de Canecas				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Cambio de Bolsa				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
Area de comedor	Separación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Evacuación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Limpieza de Canecas				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
Area de almacenamiento	Separación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Evacuación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Limpieza de Canecas				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
Area de Baterias sanitaria	Evacuación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Cambio de Bolsa				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Limpieza de Canecas				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
Alrededores	Recolección de residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Evacuación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
No conformidad																																
Acción correctiva																																
Responsable	Nelly Muñoz																															
Supervisor	Victor M.C.																															

Firma Nelly Muñoz
Firma Victor M.C.

Calificar en el cuadro con las letras, según corresponda:
[C] CUMPLE Cuando cumple todas las especificaciones del procedimiento operativo estandarizado.
[NC] NO CUMPLE - Cuando no cumple con las especificaciones del procedimiento estandarizado

Scanned with CamScanner

Educación | EDUCOLOMBIA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Aprender | Fecha de Aprobación: Marzo 2016 | PSSC-LD-012.V02

FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO- ALMUERZO

Departamento: Cesar Municipio: Curumani Sede: San Roque Mes: Mayo

Colocar una (C) si cumple con las especificaciones del Programa LBD, SI No cumple colocar (NC) SI hay observaciones anotarlas

Resultado proceso

Ítem		Proceso	Limpieza	Desinfección	Frecuencia	Días 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	Observaciones
1	Manos	Humedecer manos, restregar durante 20 ó 30 segundos con jabón anti bacterial, enjuagar y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
2	Dispensador para manos	Lavar con solución de detergente en polvo 50g x 10Lt de agua y enjuagar con solución de Hipoclorito de sodio 5400ppm, retirar con un paño limpio con agua y dejar a temperatura ambiente.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
3	Ventanas puertas, paredes y piso	Limpiar, restregar con solución de detergente en polvo 50g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
4	Canastillas y/o estibas	Restregar con un cepillo con solución jabonosa 50g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 200 ppm, enjuagar y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
5	Gramera y/o balanza	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 50g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm, retirar la solución con paño limpio y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
6	Baños	Restregar con un cepillo la parte interna del lavabo, taza con solución jabonosa 50g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 100ppm, enjuagar y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
7	Lavamanos	Lavar con solución de detergente en polvo 50g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm y enjuagar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
8	Desinfección de frutas y hortalizas	Lavar con abundante agua potable, llenar el recipiente de agua limpia, agregar solución desinfectante preparada a 100ppm. Dejar las diferentes en inmersión durante 5 minutos, retirar y lavarlas con abundante agua potable para poder utilizar.		x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
9	Desinfección de huevos	Lavar los huevos con abundante agua potable, llenar el recipiente de agua limpia y agregar solución desinfectante preparada a 100 ppm, dejar los huevos en inmersión durante 5 minutos, retirarlos y lavarlos con abundante agua potable para consumir o embacar		x	Diario							C							C													C					
10	Canecas	Sacar las bolsas utilizadas a los puntos de recolección. Lavar con solución de detergente en polvo 50g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio a 500ppm durante 15min, enjuagar y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
11	Limpieza y desinfección de bandejas y utensilios de cocina	Lavar con solución de detergente en polvo 50g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
12	Limpieza y desinfección de platos, cucharas, y vasos	Lavar con solución de detergente en polvo 50g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
13	Limpieza y desinfección de tablas y cuchillos	Lavar con solución de detergente en polvo 50g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
14	Limpieza y desinfección de licuadora	Lavar con solución de detergente en polvo 50g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
15	Limpieza y desinfección de neveras y/o refrigeradoras y congeladoras	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 50g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm, retirar la solución desinfectante con paño limpio y secar	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
16	Limpieza y desinfección de Estufas	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 50g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm, retirar la solución desinfectante con paño limpio y secar	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
17	Mesas, mesones y sillas	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 50g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
18	Implementos ETD	Lavar con solución de detergente en polvo 50g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
19	Techos	Utilizar una escoba o brocha telescópica para retirar telas y telarañas acumuladas, limpiar de la más limpia a la más contaminada las partes del techo, realizar una inspección visual posterior a la limpieza y cumplir cualquier [illegible]			Quincenal				C											C														C			
20	Tanque de almacenamiento de agua potable	Restregar con un cepillo bien solución jabonosa 50g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 100 ppm, enjuagar y secar.	x	x	Mensual				C																									C			

Firma del Responsable de la Ejecución: Onally S Fragoso

Firma del Responsable de la Supervisión: Arley Mieles.

Scanned with CamScanner

Powered by CamScanner

Educación | VIDA | PAE | Alimentos para Aprender

PSSC-LD-FR-V07

VERSION 01

FORMATO SEGUIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS -BPM

Pag. 1 de 1

NOMBRE DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Onallys Fragoso

MES: Mayo SEDE: San Roque

Evaluar con (C) si cumple para el parámetro y evaluar N (NC) durante las verificaciones correspondientes a Inocuidad/Alimentos en alguno de los días a evaluar. El buen cliente (la manipulación) diligenciará con la escala de observaciones y resultado la acciones correctivas en la misma.

ITEM	PARAMETRO DE EVALUACION	DIAS																													OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
1	DOTACIÓN (Para adecuadamente el Uniforme y la manipulación de alimentos almacenes de limpieza)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
2	DOTACIÓN (Se abstiene de utilizar elementos como joyas o accesorios inadecuados, que puedan poner en riesgo la inocuidad los alimentos)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
3	DOTACIÓN (Mantiene el cabello recogido y cubierto)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
4	MANOS Y UÑAS (Mantiene uñas cortas, limpias y sin esmalte)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
5	EPP (Usa los Elementos de protección personal. (Gorra, Tapabocas, overol)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
6	LAVADO DE MANOS (Realiza lavado de manos cada vez que se ausente, ingrese, manipule o almacene los alimentos, en particular después de ir al baño y después de realizar actividades como limpieza, barrido, trapear o sacudir.)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
7	PRACTICAS HIGIENICAS(No Come , No bebe, no estornuda, no fuma en la zona de preparación, almacenamiento o comercialización)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			

NOMBRE DEL SUPERVISOR: Arley Rico M.

Powered by CamScanner

Scanned with CamScanner

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentación Aprender | | | CODIGO: PSA - PAP - F01 | VERSION: 01 | Pag. 01 de 01

FORMATO LIMPIEZA Y DESINFECCION TANQUE ALMACENAMIENTO AGUA POTABLE

DEPARTAMENTO: Cesar MUNICIPIO: Curumani PUNTO DE ATENCION: Sede San Roque.

Especificaciones: El proceso de limpieza y desinfeccion se realizara segun procedimiento descrito en el numeral 6.1 del Programa Abastecimiento Agua Potable. Y se verificara la eficiencia de las actividades mediante una inspeccion visual que demuestre que se encuentra limpio y desinfectado, con olor caracteristico y que se pueda proceder a realizar su llenado. Si estas condiciones cumplen marque con la letra C la casilla verificada de limpieza y desinfeccion. Si el procemiento realizado No cumple se marcara la casilla evaluada con la letra NC, lo que significa que toca reforzar los procedimientos, describa en la casilla de observaciones el hallazgo por el cual considera el incumplimiento y proceda a realizar la accion correctiva. La Frecuencia para realizar este procedimetno es semenstral (Cada 6 meses), pero si se presentan factores que puedan poner en riesgo la preservacion de la calidad del agua, se realizara segun necesidad del punto de atencion.

FECHA	VERIFICACION		RESPONSABLES MANIPULADOR ALIMENTOS	OBSERVACIONES	ACCION CORRECTIVA	SUPERVISOR
	LIMPIEZA	DESINFECCION				
8-05-26	C	C	Onallys fragoso	—	—	Arley Mieles
15-05-26	C	C	Onallys fragoso	—	—	Arley Mieles
22-05-26	C	C	Onallys fragoso	—	—	Arley Mieles
29-05-26	C	C	Onallys fragoso	—	—	Arley Mieles.

Powered by CamScanner
Scanned with CamScanner

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender

Fecha de Aprobación: Marzo 2026

PSB- PGP-F02.V01

Formato de Monitoreo y Control de plagas

Departamento: Cesar Municipio: Curumani Sede: San Roque Mes: Mayo

Marcar con una x si encuentra algunas de las siguientes plagas o roedores de lo contrario marque (NO) para especificar que no hay plagas o roedores

DETALLES	Semana 1		Semana 2		Semana 3		Semana 4		Semana 5	
	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?
Cucaracha	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Ratón	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Hormigas	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Murcielagos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Moscas	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Insectos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Presencia de Residuos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Madrigueras	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Otros	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Acción a tomar	NINGUNA		NINGUNA		NINGUNA		NINGUNA			
Fecha de Inspección	08-05-2026		15-05-2026		22-05-2026		29-05-2026			
Responsable de la inspección	Orallys fragoso		Orallys fragoso		Orallys fragoso		Orallys fragoso			
Responsable de la verificación	Arley Rizo Medi		Arley Rizo M		Arley Rizo M.		Arley Rizo M.			

Powered by CamScanner

Scanned with CamScanner

Educación | COLOMBIA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentación Aprender | | |

FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DE RECOLECCIÓN RESIDUO RACIÓN PREPARADA EN SITIO- ALMUERZO

Departamento: Cesar Municipio: Curumaní Institución Educativa: I.E Agustín Rangel

Localidad: Sede: San Roque Mes: Mayo

PUNTOS ATENCIÓN	ACTIVIDADES A EVALUAR	VERIFICACIÓN DÍAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Área de preparación	Separación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C				C	C	C	C	C	
	Disposición de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C				C	C	C	C	C	
	Limpieza Área de Disposición Final de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C				C	C	C	C	C	
	Limpieza de Canecas				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C				C	C	C	C	C	
	Cambio de Bolsa				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C				C	C	C	C	C	
Área de comedor	Separación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C				C	C	C	C	C	
	Disposición de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C				C	C	C	C	C	
	Limpieza de Canecas				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C				C	C	C	C	C	
Área de almacenamiento	Separación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C				C	C	C	C	C	
	Disposición de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C				C	C	C	C	C	
	Limpieza de Canecas				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C				C	C	C	C	C	
Área de lavamanos sanitario	Disposición de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C				C	C	C	C	C	
	Cambio de Bolsa				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C				C	C	C	C	C	
	Limpieza de Canecas				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C				C	C	C	C	C	
PERSONAL	Recolección de residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C				C	C	C	C	C	
	Disposición de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C				C	C	C	C	C	
Observaciones																																
Acción correctiva																																

Elaborado por: Onallys Fragoso Firma: Onallys Fragoso

Supervisor: Arley Ribo Fiscal Firma: Arley Ribo Fiscal

Calificar en el cuadro con una letra según corresponda

[C] CUMPLE: Cuando cumple todas las especificaciones del procedimiento operativo estandarizado

[NC] NO CUMPLE: Cuando no cumple con las especificaciones del procedimiento estandarizado

Powered by CamScanner

Scanned with CamScanner

Educación | PAE Programa de Alimentación Escolar | Fecha de Aprobación: Marzo 2020 | PSOCLD-PR1.V02

FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO- ALMUERZO

Departamento: Cesar Municipio: Curumani Sede: I.E San Sebastian Mes: Mayo

Marcar una (X) si cumple con las especificaciones del Programa L&D, S: No cumple salmas (NC). Si hay observaciones anotarlas

Ítem		Proceso	Limpieza	Desinfección	Frecuencia	Realizó el proceso: Días																									Observaciones
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
1	Manos	Humedecer manos, restregar durante 20-30 segundos con jabón anti bacterial, enjuagar y secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
2	Dispensador para manos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, retirar con paño limpio con agua y dejar a temperatura ambiente.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
3	Ventanas, puertas, paredes y piso	Limpiar, restregar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
4	Canastillas y/o estibas	Restregar con un cepillo con solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 200 ppm, enjuagar y secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
5	Gramera y/o balanza	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm, retirar la solución con paño limpio y secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
6	Baños	Restregar con un cepillo la parte interna del inodoro, lavar con solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 200ppm, enjuagar y secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
7	Lavamanos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, y enjuagar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
8	Desinfección de frutas y hortalizas	Lavar con abundante agua potable, luego el respectivo de agua limpia, agregar solución desinfectante preparada a 100ppm. Dejar las diferentes en inmersión durante 2 minutos, retirar estas y lavarlas con abundante agua potable para poder utilizar.		X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			K	K	C	C			C	C	C	C	C			
9	Desinfección de huevos	Lavar los huevos con abundante agua potable, luego el respectivo de agua limpia y agregar solución desinfectante preparada a 100 ppm, dejar los huevos en inmersión durante 5 minutos, retirar estos y lavarlos con abundante agua potable para preparar o utilizarlos		X	Diario				-	-	-	C	-			-	-	-	C	-			-	-	-	-			-	-	C	-	-			
10	Canecas	Sacar las bolsas plásticas o las partes de recolección. Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio a 500ppm durante 15min, enjuagar y secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C				C	C	C	C	C			
11	Limpieza y desinfección de bandejas y utensilios de cocina	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
12	Limpieza y desinfección de platos, cucharas, y vasos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
13	Limpieza y desinfección de tablas y cuchillos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
14	Limpieza y desinfección de Escobero	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			K	K	C	C			K	C	C	C	C			
15	Limpieza y desinfección de neveras y/o refrigeradores y congeladores	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm, retirar la solución desinfectante con paño limpio y secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
16	Limpieza y desinfección de Estufas	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm, retirar la solución desinfectante con paño limpio y secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
17	Mesas, mesones y sillas	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
18	Implementos CYD	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
19	Techos	Usar un balde y agua con jabón para retirar polvo y telas de araña, limpiar de la más larga a la más cercana los partes del techo, realizar una inspección visual posterior a la limpieza y verificar			Quincenal				C										C												C				
20	Tanque de almacenamiento de agua potable	Restregar con un cepillo con solución jabonosa 60g de detergente en polvo x 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 200 ppm, enjuagar y secar.	X	X	Mensual				C																						C				

Firma del Responsable de la Ejecución: Cesara Ramos

Firma del Responsable de la Supervisión: Arley Mieles.

Scanned with CamScanner

Powered by CamScanner

Educación | VIDA | PAE | Alimentos para Aprender

FORMATO SEGUIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS -BPM

VERSIÓN 21

Pag. 1 de 1

NOMBRE DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Yoscira Ramos

MES: Mayo

SEDE: I.E. San Sebastian

Colocar una (C) si cumple con el parámetro o una (NC) cuando no cumpla. Describir los requerimientos y responsables en el siguiente de las filas y anotar. El líder registra las oportunidades encontradas en la revisión de observaciones y verificar la acción correctiva de la misma.

ITEM	PARAMETRO DE EVALUACION	PAE 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	OBSERVACIONES
1	DOTACIÓN (Para actividades el Uniforme y la manbera de actividades similares de limpieza)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
2	DOTACIÓN (La obligación de utilizar elementos como joyas o accesorios relacionados, que puedan poner en riesgo la inocuidad del alimento)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
3	DOTACIÓN (Mantener el cabello recogido y cubierto)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
4	MANOS Y UÑAS (Mantener uñas cortas, limpias y sin esmalte)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
5	EPP (Utiliza los Elementos de protección personal. (Gorra, Tapabocas, delantal)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
6	LAVADO DE MANOS (Realiza lavado de manos cada vez que se requiere, antes, durante o después de cambios de procesos, después de ir al baño y después de realizar actividades como limpieza, barrido, lavar o sacudir)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
7	PRACTICAS HIGIENICAS (No Come , No bebe, no estornuda, no fuma en el area de proceso, distribucion o empaque)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		

NOMBRE DEL SUPERVISOR: Arley Ruiz M.

Powered by CamScanner

Scanned with CamScanner

Educación | COLOMBIA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender

CODIGO: PSB - PAP - F01
VERSION: 01
Pag. 01 de 01

FORMATO LIMPIEZA Y DESINFECCION TANQUE ALMACENAMIENTO AGUA POTABLE

DEPARTAMENTO: Cesar MUNICIPIO: Curumani PUNTO DE ATENCION: I.E San Sebastian

Especificaciones: El proceso de limpieza y desinfeccion se realizara segun procedimiento descrito en el numeral 6.1 del Programa Abastecimiento Agua Potable. Y se verificara la eficiencia de las actividades mediante una inspeccion visual que demuestre que se encuentra limpio y desinfectado, con olor caracteristico y que se pueda proceder a realizar su uso llenado. Si estas condiciones cumplen marque con la letra C la casilla verificada de limpieza y desinfeccion. Si el procedimiento realizado No cumple se marcara la casilla evaluada con la letra NC, lo que significa que toca reforzar los procedimientos, describa en la casilla de observaciones el hallazgo por el cual considera el incumplimiento y proceda a realizar la accion correctiva. La Frecuencia para realizar este procedimietno es semestral (Cada 6 meses), pero si se presentan factores que puedan poner en riesgo la preservacion de la calidad del agua, se realizara segun necesidad del punto de atencion.

FECHA	VERIFICACION		RESPONSABLES MANIPULADOR ALIMENTOS	OBSERVACIONES	ACCION CORRECTIVA	SUPERVISOR
	LIMPIEZA	DESINFECCION				
8-05-26	C	C	Yosaira Ramos	—	—	Arley Mieles
15-05-26	C	C	Yosaira Ramos	—	—	Arley Mieles
22-05-26	C	C	Yosaira Ramos	—	—	Arley Mieles
29-05-26	C	C	Yosaira Ramos	—	—	Arley Mieles

Powered by CamScanner

Scanned with CamScanner

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender

Fecha de Aprobación: Marzo 2026

FSE- PCP-F02.V01

Formato de Monitoreo y Control de plagas

Departamento: Cesar Municipio: Curumani Sede: I.E San Sebastian Mes: Mayo

Marcar con una x si encuentra algunas de las siguientes plagas o roedores de lo contrario marque (NO) para especificar que no hay plagas o roedores

DETALLES	Semana 1		Semana 2		Semana 3		Semana 4		Semana 5	
	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?
Cucaracha	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Ratón	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Hormigas	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Murcielagos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Moscas	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Insectos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Presencia de Residuos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Madrigueras	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Otros	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Acción a tomar	NINGUNA		NINGUNA		NINGUNA		NINGUNA			
Fecha de Inspección	08-05-2026		15-05-2026		22-05-2026		29-05-2026			
Responsable de la inspección	Yosaira Ramos		Yosaira Ramos		Yosaira Ramos		Yosaira Ramos			
Responsable de la verificación	Arley Rizo Mtez		Arley Rizo M		Arley Rizo M		Arley Rizo M.			

Powered by CamScanner

Scanned with CamScanner

Educación	Colombia Potencia de la VIDA	PAE	Alimentos para Aprender			[illegible]

FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DE RECOLECCIÓN RESIDUO RACIÓN PREPARADA EN SITIO- ALMUERZO

Página 1 de 1

Departamento: Cesar Municipio: Curumaní Institución Educativa: I.E San Sebastian

Localidad: Sede: San Sebastian Mayo

PUNTOS ATENCIÓN	ACTIVIDADES A EVALUAR	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Área de preparación	Separación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Evacuación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Limpieza Área de Disposición Final de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Limpieza de Canecas				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Cambio de Bolsa				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
Área de comedor	Separación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Evacuación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Limpieza de Canecas				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
Área de almacenamiento	Separación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Evacuación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Limpieza de Canecas				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
Área de Baterías sanitarias	Evacuación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Cambio de Bolsa				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Limpieza de Canecas				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
Alrededores	[illegible]				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Evacuación de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		

[illegible]			
[illegible]			
Responsable	Rosaira Ramos	Firma	Rosaira Ramos
Supervisor	Arley Rito Mielez	Firma	Arley Mielez

[illegible]

(C) CUMPLE: [illegible]

(NC) NO CUMPLE: [illegible]

Scanned with CamScanner

Powered by CamScanner

Educación | COLOMBIA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender

Fecha de Aprobación: Marzo 2024

PSAC-LD-F03.V05

FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION COMEDORES ESCOLARES- COMEDORES ESCOLARES RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Departamento: Cesar Municipio: Curumani Sede: San José Mes: Mayo

Colocar una (C) si cumple con las especificaciones del Programa LBO. Si No cumple colocar (NC). Si hay observaciones escribirlas

Ítem		Proceso	Limpieza (C o NC)	Desinfección (C o NC)	Responsable	Realizó el proceso — Día 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	Observaciones
1	Manos	Humedecer manos, restregar durante 20-30 segundos con jabón anti bacterial, enjuagar y secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
2	Ventanas, puertas, paredes y piso	limpiar, restregar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 500ppm, enjuagar y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
3	Mesas, mesones y sillas	Limpiar con paño humedo en solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
4	Dispensador para manos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, retirar con un paño limpio con agua y dejar a temperatura ambiente.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
5	Canastillas	Limpiar, restregar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
6	Implementos LYD	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	X	X	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C			C	C	C	C	C			
7	Baños	Restregar con un cepillo la parte interna del inodoro, lavar con solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 500ppm, enjuagar y secar.	X	X	Diario																															
8	Lámparas	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm, retirar la solución con paño limpio y secar.	x	x	Quincenal				C										C														C				
9	Techos	Utilizar una escoba o brisa telarañas para retirar polvo y telarañas acumuladas, limpiar de lo más limpio a lo más contaminado las partes del techo, realice una inspección visual constante a la estructura y			Quincenal				C										C														C				
10	Ventiladores	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm, retirar la solución desinfectante con paño limpio y secar.	X	X	Quincenal				C										C														C				
11	Tanque de almacenamiento de agua potable	Restregar con un cepillo con solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 200 ppm, enjuagar y secar	x	x	Mensual				C																								C				
Firma del Responsable de la Ejecución					Victor Manuel Rangel																																
Firma del Responsable de la Supervisión					Arley Mieles.																																

Scanned with CamScanner

Powered by CamScanner

Educación | VIDA | PAE | Aprender | | | FSNC-LD-F03.V07 | VERSION: 01 | Pag. 1 de 1

FORMATO SEGUIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS -BPM

NOMBRE DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Diana Rangel

MES: Mayo SEDE: San José

Escribir una (X) al frente para el parámetro a evaluar Y (NO) cuando se encuentren hallazgos o incumplimientos en alguno de los ítem a evaluar. Si hay alguna No conformidad diligenciarla en la matriz de seguimiento y realizar la gestión correctiva de la misma.

ITEM	PARAMETRO DE EVALUACION	DIAS																													OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
1	DOTACIÓN (Porta adecuadamente el Uniforme y lo mantiene en adecuadas condiciones de limpieza)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
2	DOTACIÓN (No abstiene de utilizar objetos como joyas o elementos adicionales, que pueden poner en riesgo la inocuidad del alimento)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
3	DOTACIÓN (Mantiene el cabello recogido y tubelado)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
4	MANOS Y UÑAS (Mantiene uñas cortas, limpias y sin esmalte)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
5	EPP (Utiliza los Elementos de protección personal. (Gorra, Tapabocas, Uniforme)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
6	LAVADO DE MANOS (Realiza lavado de manos cada vez que se requiere, antes, durante o después de comenzar su proceso, después de ir al baño y después de realizar actividades como limpieza, basuras, tener a satisfacción)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
7	PRACTICAS HIGIENICASNo Come , No bebe, no escarba, no fuma en el área de proceso, distribución o almacén)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			

NOMBRE DEL SUPERVISOR: Arley Rizo Nieles.

Powered by CamScanner

Scanned with CamScanner

Educación | VIDA | PAE | Alimentos para Aprender

FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DE RECOLECCIÓN RESIDUOS COMEDORES RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Página 1 de 1

Departamento: Cesar Municipio: Curumani Institución Educativa:
Localidad: San José Sede: Mayo

PUNTOS ATENCIÓN	ACTIVIDADES A EVALUAR	VERIFICACIÓN DÍAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Área de almacenamiento	Recepción de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Disposición de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Limpieza de Canecas				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
Área de Cocción	Preparación de Residuos				C																											
	Cocción de Residuos				C																											
	Limpieza de Canecas				C																											
Almacenamiento	Recolección de residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	Disposición de Residuos				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
Observaciones																																
Acciones correctivas																																

Responsable: Diana Rangel — Firma: Diana Rangel
Evaluador: Arley Rico — Firma: Arley Hicles.

[C] CUMPLE Cuando cumple todas las especificaciones del procedimiento operativo estandarizado.
[NC] NO CUMPLE Cuando no cumple con las especificaciones del procedimiento mencionado.

Powered by CamScanner

Scanned with CamScanner

Educación | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender

Fecha de Aprobación: Marzo 2026

PSB- PCP-F02.V01

Formato de Monitoreo y Control de plagas

Departamento: Cesar Municipio: Curumani Sede: San José Mes: Mayo

Marcar con una x si encuentra algunas de las siguientes plagas o roedores de lo contrario marque (NO) para especificar que no hay plagas o roedores

DETALLES	Semana 1		Semana 2		Semana 3		Semana 4		Semana 5	
	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?
Cucaracha	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Ratón	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Hormigas	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Murciélagos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Moscas	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Insectos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Presencia de Residuos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Madrigueras	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Otros	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Acción a tomar	NINGUNA		NINGUNA		NINGUNA		NINGUNA			
Fecha de Inspección	08-05-2026		15-05-2026		22-05-2026		29-05-2026			
Responsable de la inspección	Diana Rangel		Diana Rangel		Diana Rangel		Diana Rangel			
Responsable de la verificación	Arley Rao M.		Arley Rao M.		Arley Rao M.		Arley Rao M.			

Powered by CamScanner

Scanned with CamScanner

Educación | PAE

Departamento: Cesar   Municipio: La gloria   Sede: C.E. Luis Alberto Padilla   Mes: [illegible]

No.	Área	Procedimiento	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	Observaciones
1	[illegible]	[illegible]				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
2	Dispensador para [illegible]	[illegible]				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
3	Ventanas, puertas, paredes y pisos	[illegible]				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
4	Canastillas y/o estibas	[illegible]				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
5	[illegible] y/o baldes	[illegible]				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
6	Baños	[illegible]				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
7	Lavamanos	[illegible]				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
8	Desinfección de frutas y hortalizas	[illegible]				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
9	Desinfección de huevos	[illegible]							C							C														C				
10	Canecas	[illegible]				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
11	Limpieza y desinfección de bandejas y utensilios de cocina	[illegible]				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
12	Limpieza y desinfección de platos, cucharas, y vasos	[illegible]				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
13	Limpieza y desinfección de tablas y cuchillos	[illegible]				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
14	Limpieza y desinfección de [illegible]	[illegible]				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
15	Limpieza y desinfección de neveras y/o refrigeradores y congeladores	[illegible]				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
16	Limpieza y desinfección de [illegible]	[illegible]				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
17	Mesas, mesones y ollas	[illegible]				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
18	Implementos [illegible]	[illegible]				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
19	Techo	[illegible]				C											C														C			
20	Tanque de almacenamiento de agua potable	[illegible]				C																									C			

[illegible signature]

Educación VIDA PAE

FORMATO SEGUIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS -SPM

PSSC-LD-PSS V07

VERSION 11

Pag. 1 de 1

NOMBRE DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Alice Caballero; Damaris Guerrero; Raquel Perez

MES: MAYO

SEDE: C.E. luis alberto Bastillo

Colocar una "C" si cumple con el requisito y evitar "." NO permite ni observa inconsistencias o inconformidades en alguno de los ítem a revisar. Si las observa las mismas deberán ser la razón de observaciones y realizar la acción correctiva de la misma.

ITEM	PARAMETRO DE EVALUACION	DIAS																											OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
1	DOTACIÓN (Para almacenamiento de uniformes y de material de empaque)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
2	DOTACIÓN (Se deberá de utilizar siempre para evitar contaminación)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
3	DOTACIÓN (Uniforme de manejo riesgos y cuidado)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
4	GUANTES Y GAFAS (Material de uso obligatorio)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
5	EPP (Elementos de protección personal)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
6	LAVADO DE MANOS (Antes de iniciar labores, después de ir al baño y después de cualquier distracción)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			
7	PRACTICAS HIGIENICAS (Uñas cortas, sin esmalte, no cabello en el rostro, sin accesorios)				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C			

FIRMA DEL SUPERVISOR:

CamScanner

Powered by CamScanner

Educación | VIDA | PAE | Alimentación Escolar

CODIGO: PSD - PAP- PP1
VERSION: 01
Pag. 01 de 01

FORNATO LIMPIEZA Y DESINFECCION TANQUE ALMACENAMIENTO AGUA POTABLE

DEPARTAMENTO: Cesar MUNICIPIO: La Gloria PUNTO DE ATENCION: C.E Luis Alberto Bradilla.

Especificaciones: El proceso de limpieza y desinfección se realizara segun procedimiento descrito en el numeral 5.1 del Programa Abastecimiento Agua Potable. Y se verificara la eficiencia de las actividades mediante una inspección visual que corrobore que se encuentra limpio y desinfectado, con olor característico y que se pueda proceder a realizar su uso llenado. Si estas condiciones cumplen marque con la letra C la casilla verificada de limpieza y desinfección. Si el procedimiento realizado no cumple se marcara la casilla evaluada con la letra NC, lo que significa que hay reforzar los procedimientos, describa en la casilla de observaciones el hallazgo por el cual considera el incumplimiento y proceda a realizar la accion correctiva. La Frecuencia para realizar este procedimiento es semestral (Cada 6 meses), pero si se presentan factores que puedan poner en riesgo la preservacion de la calidad del agua, se realizara segun necesidad del punto de atencion.

FECHA	VERIFICACION		RESPONSABLES MANIPULADOR ALIMENTOS	OBSERVACIONES	ACCION CORRECTIVA	SUPERVISOR
	LIMPIEZA	DESINFECCION				
8-05-26	C	C	Damaris Guerrero	—	—	Yamis villazón
15-05-26	C	C	Damaris Guerrero	—	—	Yamis villazón
22-05-26	C	C	Damaris Guerrero	—	—	Yamis villazón
29-05-26	C	C	Damaris Guerrero	—	—	Yamis villazón

CamScanner

Powered by CamScanner

Educación | Colombia Potencia de la Vida | PAE Programa de Alimentación Escolar | Alimentos para Aprender

Fecha de Aprobación: Marzo 2026

PSB- PCP-F02.V01

Formato de Monitoreo y Control de plagas

Departamento: Cesar Municipio: la gloria Sede: C.E. Luis Alberto Bacilio Mes: Mayo

Marcar con una x si encuentra algunas de las siguientes plagas o roedores de lo contrario marque (NO) para especificar que no hay plagas o roedores

DETALLES	Semana 1		Semana 2		Semana 3		Semana 4		Semana 5	
	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?	¿Existe?	¿Dónde?
Cucaracha	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Ratón	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Hormigas	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Murciélagos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Moscas	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Insectos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Presencia de Residuos	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Madrigueras	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Otros	NO	—	NO	—	NO	—	NO	—		
Acción a tomar	NINGUNA		NINGUNA		NINGUNA		NINGUNA			
Fecha de inspección	08-05-2026		15-05-2026		22-05-2026		29-05-2026			
Responsable de la inspección	Damaris Guerrero		Damaris Guerrero		Damaris Guerrero		Damaris Guerrero			
Responsable de la verificación	Yanys Villazón		Yanys Villazón		Yanys Villazón		Yanys Villazón			

CamScanner

Powered by CamScanner

FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DE RECOLECCIÓN RESIDUO RACIÓN PREPARADA EN SITIO- ALMUERZO

[illegible]: Cesar [illegible]: la gloria [illegible]: C.E luis alberto Badillo
[illegible]: Rural [illegible]: C.E luis alberto Badillo mayo

[illegible]	[illegible]				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	[illegible]				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	[illegible]				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	[illegible]				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	[illegible]				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
[illegible]	[illegible]				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	[illegible]				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	[illegible]				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
[illegible]	[illegible]				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	[illegible]				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	[illegible]				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
[illegible]	[illegible]				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	[illegible]				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	[illegible]				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
[illegible]	[illegible]				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		
	[illegible]				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				C	C	C	C			C	C	C	C	C		

[illegible]			
[illegible]			
[illegible]	Damaris Guerrero	[illegible]	Damaris Guerrero
[illegible]	Carlos Villazón Ch	[illegible]	[signature]

Educación | Colombia Vida | PAE | Aprender

FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION COMEDORES ESCOLARES - COMEDORES ESCOLARES RACIÓN PREPARADA EN SITIO

Departamento: Cesar Municipio: La Gloria Sede: Pallares Mes: Mayo

Colocar una (C) si cumple con las especificaciones del Programa LBD, Si No cumple colocar (NC). Si hay observaciones escribir

Ítem		Proceso	Ubicación	Periodicidad	Procedimiento	Realizó el proceso (Días)																											Observaciones
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
1	Manos	Humedecer manos, restregar durante 20-30 segundos con jabón anti bacterial, enjuagar y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C			C	C	C	C	C			
2	Ventanas, puertas, paredes y piso	limpiar, restregar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C			C	C	C	C	C			
3	Mesas, sillas y sillas	Limpiar con paño humedo en solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C			C	C	C	C	C			
4	Dispensador para manos	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, retirar con un paño limpio con agua y dejar a temperatura ambiente.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C			C	C	C	C	C			
5	Canastillas	Limpiar, restregar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C			C	C	C	C	C			
6	Implementos LVD	Lavar con solución de detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con solución de Hipoclorito de sodio 200ppm, enjuagar y dejar secar.	x	x	Diario				C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C			C	C	C	C	C			
7	Baños	Restregar con un cepillo la parte interna del sanitario, lavar con solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 500ppm, enjuagar y secar.	x	x	Diario																														
8	Lámparas	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorez de sodio a 200ppm, retirar la solución con paño limpio y secar.	x	x	Quincenal				C											C												C			
9	Techos	UTILIZ una escalera o banqui Retirarlas para retirar polvo y telarañas acumuladas, limpie de lo más limpio a lo más contaminado las partes del techo, realice una inspección [illegible]			Quincenal				C											C												C			
10	Ventiladores	Limpiar con un paño humedo de solución jabonosa con detergente en polvo 60g x 10Lt de agua y desinfectar con un paño humedo de solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm, retirar la solución desinfectante con paño limpio y seco.	x	x	Quincenal				C											C												C			
11	Tanque de almacenamiento de agua potable	Restregar con un cepillo la solución jabonosa 60g de detergente en polvo X 10 Lt de agua y aplicar luego solución desinfectante con Hipoclorito de sodio a 150 ppm, enjuagar y secar	x	x	Mensual				C																							C			

Firma del Responsable de la Ejecución: Yeison Manjarres

Firma del Responsable de la Supervisión:

Powered by CamScanner